Le Banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie

Matthieu Michler,
Pierre Le Roux,
Florent Jodry (dir.)

Access Archaeology



About Access Archaeology

Access Archaeology offers a different publishing model for specialist academic material that might traditionally prove commercially unviable, perhaps due to its sheer extent or volume of colour content, or simply due to its relatively niche field of interest. This could apply, for example, to a PhD dissertation or a catalogue of archaeological data.

All *Access Archaeology* publications are available as a free-to-download pdf eBook and in print format. The free pdf download model supports dissemination in areas of the world where budgets are more severely limited, and also allows individual academics from all over the world the opportunity to access the material privately, rather than relying solely on their university or public library. Print copies, nevertheless, remain available to individuals and institutions who need or prefer them.

The material is refereed and/or peer reviewed. Copy-editing takes place prior to submission of the work for publication and is the responsibility of the author. Academics who are able to supply print-ready material are not charged any fee to publish (including making the material available as a free-to-download pdf). In some instances the material is type-set in-house and in these cases a small charge is passed on for layout work.

Our principal effort goes into promoting the material, both the free-to-download pdf and print edition, where *Access Archaeology* books get the same level of attention as all of our publications which are marketed through e-alerts, print catalogues, displays at academic conferences, and are supported by professional distribution worldwide.

The free pdf download allows for greater dissemination of academic work than traditional print models could ever hope to support. It is common for a free-to-download pdf to be downloaded hundreds or sometimes thousands of times when it first appears on our website. Print sales of such specialist material would take years to match this figure, if indeed they ever would.

This model may well evolve over time, but its ambition will always remain to publish archaeological material that would prove commercially unviable in traditional publishing models, without passing the expense on to the academic (author or reader).



Le Banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie

Matthieu Michler, Pierre Le Roux, Florent Jodry (dir.)

Access Archaeology





Archaeopress Publishing Ltd
Summertown Pavilion
18-24 Middle Way
Summertown
Oxford OX2 7LG
www.archaeopress.com

ISBN 978-1-80327-755-4
ISBN 978-1-80327-756-1 (e-Pdf)

Illustration de couverture : *Les noces de Cana*,
huile sur toile de Paul Véronèse (1563), détail,
© Musée du Louvre/Angèle Dequier
(courtoisie Musée du Louvre)

Journées d'étude organisées et ouvrage publié avec le concours de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), du Centre national de la rercherche scientifique (CNRS), de l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg, et des laboratoires Sociétés, Acteurs, Gouvernement en Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & univ. de Strasbourg), Archéologie et Histoire anciennes : Méditerranée-Europe (ARCHIMÈDE, UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg) et Dynamique des sociétés européennes (DynamE, UMR 7367 CNRS & univ. de Strasbourg).



Sommaire/*Summary*

Table des illustrations

NOUS ALLONS MANGER DU RIZ GLUANT

par Pierre LE ROUX

BIÈRES ET BOISSONS FERMENTÉES EN EUROPE PRÉ- ET PROTOHISTORIQUE

par Matthieu MICHLER

LE « *MESSAGE DES MEULES* » : CÉRÉALES, MOUTURES ET PAINS S'INVITENT AUX BANQUETS

par Florent JODRY

VIVRE LA PAIX ET L'ABONDANCE

par Marc ROCHETTE

CARACTÉRISATION BIOMOLÉCULAIRE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET FESTIVES DANS LES GRANDS CENTRES DE POUVOIR HALLSTATTIENS

par Maxime RAGEOT

STRUCTURES ARCHÉOLOGIQUES À PIERRES CHAUFFÉES : UN PETIT AIR DE POLYNÉSIE ? ASSURÉMENT, MAIS PAS EXCLUSIVEMENT !

par Pauline HART

NOURRIR ET MANGER

par Eurydice DEVOS et Marc-Emmanuel GRANDGEORGE

LE BANQUET CÉRÉMONIEL NÉOLITHIQUE EST-IL FAIT DE CUISSONS COLLECTIVES, DE BÂTIMENTS COMMUNAUTAIRES, DE FESTINS CANNIBALES ?

par Luc JALLOT

JOINDRE LES VIVANTS, ÉCONDUIRE LES MORTS

par Nathalie MANRIQUE

SI TU MANGES DU BOUILLON D'AWARA EN GUYANE TU REVIENDRAS

par Florent JODRY

OUVERTURE DES JOURNÉES D'ÉTUDE « LE BANQUET CÉRÉMONIEL »

Opening of the workshop « The Ceremonial Banquet «

Philippe HAMMAN

Professeur de sociologie, Faculté des sciences sociales de l'université de Strasbourg,
membre du laboratoire Sociétés, Acteurs, Gouvernement en Europe
(SAGE, UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)

Les journées d'étude internationales et interdisciplinaires consacrées au « Banquet cérémoniel, entre archéologie et ethnologie » étaient attendues à Strasbourg les 12-13 mai 2020 et se sont tenues, contexte sanitaire oblige, en ligne les 6 et 7 mai 2021. Peut-être sont-elles d'autant plus une marque de l'importance à organiser et offrir ces moments d'échanges scientifiques privilégiés que sont les colloques, contribuant par la même occasion à la formation à et par la recherche.

La tenue d'une manifestation scientifique est une promesse ; ici d'autant plus alléchante, celle des communications prononcées et des échanges qu'elles nourrissent. Le programme a été copieux, ainsi que cet opus le traduit. C'est l'occasion de remercier légitimement le comité d'organisation : les archéologues Matthieu Michler et Florent Jodry, de l'Inrap Grand Est et du laboratoire Archéologie et histoire ancienne Méditerranée-Europe (ARCHIMÈDE, UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg), et Pierre Le Roux, professeur à l'Institut d'ethnologie de Strasbourg, membre du SAGE, tant pour leur engagement préalable à ce « banquet scientifique commun », pour reprendre une expression heureuse de présentation des journées, que pour le déroulé de ces dernières et, à présent, leur valorisation sous forme d'actes.

Cet investissement a une véritable profondeur. Qu'il soit permis de rappeler, au fil du premier semestre universitaire depuis 2014, la tenue du Séminaire ethnologie et préhistoire (de 2014 à 2016) puis du Séminaire ethnologie et archéologies (de 2016 à 2020), qui a posé à la Maison Inter-universtaire des Sciences de l'Homme en Alsace (MISHA) un lieu tant de débats scientifiques que de formation à la recherche, avec une forte fréquentation récurrente. Ce succès est celui d'une attention constante, celle de Pierre Le Roux et, autour de lui, des collègues coporteurs du séminaire année après année ; celle aussi de la coopération dans ce cadre entre les UMR Archimède et SAGE, que l'on retrouve dans le présent projet.

Il est d'autant plus congruent de contextualiser les journées d'échanges et cette publication par quelques mots sur la mise en dialogue des disciplines. On y verra au moins deux points saillants corrélés en actes. D'une part, l'association, dans une telle démarche, de jeunes chercheurs, doctorants et docteurs en archéologie et en ethnologie, dit autrement les interactions formation-recherche, que nous nous devons de promouvoir pour l'avenir, en tant qu'enseignants-chercheurs et chercheurs. Un travail collaboratif, c'est aussi cela, en regard de chercheurs confirmés qui ont fait l'honneur de se joindre à la manifestation. D'autre part, l'interdisciplinarité, au sens d'une optique de recherche holiste, a été placée au centre du questionnement. Elle n'est pas une pétition de principe formelle ou – comme parfois – une tentative de prise de pouvoir d'une discipline sur une autre. Le programme et les intervenants incarnent bien le titre : « Le banquet cérémoniel *entre* archéologie et ethnologie ». L'entrée par l'objet conjointe à celle en termes de réflexivité se renforcent l'une l'autre. L'interdisciplinarité est autant celle des approches que des savoirs.

Le banquet vaut ici comme une pierre de touche parce qu'il permet à la fois de lire et relire, de façon élargie et en relation :

1) les *pratiques* sociales – et cela dans le triple rapport au territoire (à commencer par l'importance de la fréquentation du terrain, bien sûr, pour le chercheur, et les enjeux de communication et de cohésion sociale locales qui se dégagent, en même temps que de circulation d'idées partagées), rapport au temps (depuis la Protohistoire) et rapport aux institutions, c'est-à-dire au politique : ce qui est donné à voir ou non, et ce qui ressort des clivages sociaux, des hiérarchies et classifications instituées et instituantes ; et, 2) sur un plan *réflexif*, il en va de la production des connaissances et des savoirs disciplinaires : la production de connaissances renouvelées ne peut se contenter de valoir pour elle-même ; elle est indissociable de la question de la portée concrète de ces nouveaux savoirs, c'est-à-dire *in fine* penser la posture du chercheur en ses mondes, humain et non-humain, en coévolution. En somme, des enjeux de sens, de valeur et de responsabilité – ceux des convives communs dont dépend la réussite du banquet.

À TABLE
Dinner's ready!

par

Matthieu MICHLER
Archéologue à l'Inrap, licencié en ethnologie de l'université de Strasbourg
membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Bien malin celui qui aurait pu prévoir dès leurs préparatifs que ces journées se tiendraient finalement de manière « distancielle » et en visio-conférence, un an après la date initialement prévue ? En effet, alors que les contours précis de l'événement se dessinaient en début d'année 2020, les annonces gouvernementales successives, eu égard à la pandémie de Covid-19 et ses conséquences, ne laissaient plus de doute sur la nécessité de repousser les journées au printemps 2021. Les multiples rebondissements liés à l'évolution de la situation sanitaire mondiale nous ont poussé, mes confrères et moi-même, à opter pour une formule mixte – certes beaucoup moins conviviale que des discussions face à face – mais permettant au moins que l'événement puisse se tenir en 2021 sans devoir reculer encore à une échéance très incertaine.

Nous nous retrouvâmes donc, Pierre Le Roux, Florent Jodry et moi-même le jeudi 6 mai au matin à la MISHA avec cette petite appréhension légitime avant d'ouvrir ces deux journées au public sur une plate-forme virtuelle commune, avec la même ambition originelle : celle de proposer une réflexion élargie sur la thématique du banquet cérémoniel, avec dix interventions prévues et la projection d'un film en fin de seconde journée.

La ferveur et l'émulation étaient au rendez-vous, comme les échanges avec les communicants, participants et spectateurs ou auditeurs. L'important lot de questions, remarques et réflexions reliant la quarantaine de personnes présentes en continu durant les deux journées fut là pour en témoigner. Comme vous le découvrirez au cours des pages suivantes, ces discussions ont permis d'avancer sur un sujet certes connu mais finalement peu exploré, au regard des questionnements proposés dans l'appel à communication original initial.

Ces journées sont également issues d'échanges soutenus et réguliers avec diverses personnes, lorsque durant l'année universitaire 2018-2019, je repris, pour un congé-formation, les bancs de l'université de Strasbourg et en particulier ceux de la mythique salle 5320 de l'institut d'ethnologie. L'ambiance toute spéciale du lieu, propice à une réflexion empreinte d'ouverture et de curiosité permit de discuter ouvertement de ma démarche d'archéologue venu apprendre un peu des méthodes et réflexions d'un autre champ disciplinaire, ayant tissé depuis longtemps des liens avec l'archéologie. C'est en particulier avec Pierre Le Roux, spécialiste de l'Asie du Sud-Est et issu de l'école d'André-Georges Haudricourt, André Leroi-Gourhan et Lucien Bernot, avec qui je partage une certaine vision de l'ethnologie au niveau de l'étude des techniques et de la culture, que des liens particuliers se sont tissés. Pierre ne m'était pas inconnu car je suivais déjà en dilettante son séminaire d'ethnologie et de préhistoire puis d'archéologies qui se tenait généralement les vendredi après-midi à la MISHA. « Rassembler » était déjà le maître-mot de ces présentations ouvertes à tous, en particulier aux étudiants de divers horizons. Il y régnait une atmosphère détendue mais néanmoins sérieuse et les communications de qualité touchaient des thèmes aussi divers que le sauvage et le domestique (séminaire 2015) ou encore les êtres d'exception non humains (2018).

C’est bien évidemment autour d’un repas que la décision fut prise courant 2019 de se lancer dans ce projet concernant le banquet cérémoniel, avec Florent Jodry, compagnon de route en archéologie et collègue à l’Inrap, que la thématique avait emballé dès son évocation.

Le thème du banquet cérémoniel pris à la croisée des deux disciplines s’est révélé rapidement largement fédérateur. Tant du point de vue archéologique qu’ethnologique, au fil des exposés et des monographies, et quels que soient le lieu et l’époque, le banquet semble bien former un phénomène social total par lequel s’exprime l’ensemble des institutions sociales et qui permet, pour cette raison, de s’immiscer largement dans différents aspects primordiaux et parfaitement imbriqués de sociétés disparues ou pleinement vivantes.

Bonne lecture.

Introduction

LE BANQUET CÉRÉMONIEL ENTRE ARCHÉOLOGIE ET ETHNOLOGIE

Approche interdisciplinaire et internationale

Introduction

THE CEREMONIAL BANQUET ARCHAEOLOGY AND ETHNOLOGY

Interdisciplinary and international approach

par

Pierre LE ROUX
Ethnologue spécialiste de l'Asie du Sud-Est, professeur à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg, membre du laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)

Matthieu MICHLER
Archéologue à l'Inrap, licencié en ethnologie de l'université de Strasbourg, membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Luc JALLOT
Archéologue, maître de conférences HDR, université Paul Valéry-Montpellier 3 membre du laboratoire Archéologie des sociétés méditerranéennes (ASM, UMR 5140 CNRS & univ. Paul Valéry-Montpellier 3)

Florent JODRY
Archéologue-lithicien, Inrap, membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg)

« Que l'on amène ici les dieux, au grand complet,
Tenir conciliabule, prendre place au Banquet :
Manger leur Pain, boire leur Bière,
Et arrêter ainsi leur choix sur Marduk, pour vengeur ! »
(Jean Bottéro, 2002, p. 164)

Les journées d'étude consacrées au thème du banquet cérémoniel abordé de manière interdisciplinaire entre ethnologie-anthropologie sociale et archéologie préhistorique et historique devaient originellement se tenir en présence, dans la salle des conférences de la Maison interuniversitaire des sciences de l'Homme en Alsace, à l'Esplanade, campus principal de l'université de Strasbourg. Mais, en raison de l'épidémie de Covid-19 et de ses conséquences politiques, économiques, sanitaires, sociales, et donc académiques et scientifiques, elles se sont finalement tenues en ligne[1].

Malgré cette contrainte, l'assistance virtuelle, française et étrangère, fut relativement nombreuse et fidèle aux conférences successives étalées sur les deux journées, mêlant ethnologues et archéologues, chercheurs confirmés et débutants, professionnels et étudiants, et même des érudits curieux venus de la sphère publique attirés par l'originalité des débats, tous salivant probablement d'avance sur les mets, boissons et manières de table bientôt évoqués.

Les organisateurs tiennent à remercier les organisations et institutions participantes : en France, l'Institut national français de recherches archéologiques préventives (Inrap), et en particulier son antenne de la région Grand Est (Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine), le Centre national de la recherche scientifique français (CNRS), l'Institut d'ethnologie de la Faculté des sciences sociales de l'université de Strasbourg, le laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg), le laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg), le laboratoire DynamE (UMR 7367 CNRS & université de Strasbourg), la Maison interuniversitaire des Sciences de l'Homme en Alsace (MISHA), la Société languedocienne de Préhistoire (http://www.http://prehistoire-cambous.org) et, en Allemagne, l'université de Tübingen et l'université Louis-et-Maximilien de Munich. Ils remercient enfin les éditions Archaeopress d'Oxford (Royaume-Uni) pour avoir accueilli et publié ce copieux ensemble de textes en français tenant lieu d'actes de ces deux journées. Au terme de celles-ci, particulièrement prospères, en effet, il a été demandé aux contributeurs de rendre un texte résumant ou prolongeant leur présentation orale. Si certains s'en sont tenus à peu près à la version donnée verbalement, d'autres ont considéré que le sujet méritait un approfondissement valant comme une sorte de contribution à un débat plus large souhaité, ce que la version imprimée permettait, car voulue libre de toute contrainte ou limite liée à la longueur éventuelle d'un texte proposé, et pouvant d'autre part accueillir autant d'illustrations que nécessaire. Nous tenons à remercier enfin Soraya Siafi (mise en page initiale) et Jean-Marc Violot, de l'Inrap, pour leurs travaux d'infographie en vue de publication.

Tant du point de vue des idées distillées que des échanges soutenus, force est de constater que la thématique du banquet cérémoniel a grand avantage à être abordée de façon interdisciplinaire, avec un esprit ouvert. À rebours, l'inconvénient d'une telle approche est qu'il est complexe de dégager une ligne thématique collective claire à partir des travaux des participants dans ces actes de séminaire du fait de l'aspect polysémique du banquet et des différences méthodologiques entre les disciplines concernées. On se rapproche cependant d'un tel objectif par les efforts de chacun des contributeurs pour relier son regard et ses réflexions à ceux des autres, ce qui permet au lecteur attentif de dégager un certain nombre de problématiques sinon de caractéristiques communes au sein d'aires géographiques ou temporelles diverses. En exemple parlant, lors de l'appel initial à contribution, il avait été rappelé qu'Anshar, sous-divinité de l'ancienne mythologie mésopotamienne ou akkadienne, invitait les dieux primordiaux au banquet afin de bénéficier de leurs bonnes grâces et de leur choix opportun et misait

de fait sur la commensalité et la bonne entente générées par cet événement pour obtenir une issue salutaire dans les combats futurs. Cet archétype mythique d'un banquet regroupant les dieux autour d'une table remplie de victuailles (nourriture et boisson en nombre) fait écho aux nombreux banquets « terrestres » où les hommes se rencontrent ou se retrouvent afin de célébrer le divin, un événement important ou une personne remarquable.

Mais d'abord, posons la question. Qu'est-ce qu'un banquet ? En français, les définitions usuelles tournent autour des mêmes points. Il s'agit toujours d'un grand repas collectif et officiel pour honorer une divinité ou un mortel important, ou pour fêter un événement marquant : « désigne un grand repas réunissant de nombreux invités, souvent pour une célébration particulière » (*Lintern@ute*) ; « repas d'apparat où sont conviées de nombreuses personnes, pour célébrer un événement » (*Larousse*) ; « grand repas, repas officiel où sont conviées de nombreuses personnes » (*Le Petit Robert*) ; « repas d'apparat, rassemblant de nombreux convives pour célébrer un événement important » (*Centre national de ressources textuelles et lexicales*)…

Dans les mêmes sources, le « festin » est donné pour quasi synonyme, correspondant aussi à « agapes », par exemple, dans le dictionnaire *Larousse* : « repas solennel et somptueux, abondant et délicieux, donné en l'honneur de quelqu'un, d'un événement… » ; la même source propose comme synonymes à « festin » des termes comme « bombance », « gueuleton » ou « ripailles », plus familiers ou populaires, et très évocateurs de l'abondance des mets et de leurs qualités gustatives sinon gastronomiques, de leur éventuelle rareté, témoignant ainsi directement, concrètement, de la générosité et de l'aisance des organisateurs, moteur de l'ostentation sociale, ce qui leur apporte un prestige immédiat né en particulier de la reconnaissance dite « du ventre ».

Le festin comme le banquet, d'après ces dictionnaires pour notre propre civilisation et selon les contributions du présent ouvrage pour d'autres aires culturelles et historiques, c'est donc partout et d'abord un repas de fête, un événement collectif et comptant beaucoup de participants, tant sur le plan des organisateurs, des amphitryons et de leurs aides, que sur celui des convives, des invités et de leur suite.

L'organisation d'un banquet ou d'un festin cérémoniel implique le plus généralement non seulement une famille nucléaire, mais le plus souvent une famille étendue, voire tout un lignage ou un clan, les alliés, la parentèle, les amis, les débiteurs ou les créanciers. La composition des convives varie évidemment selon le système de parenté et l'organisation politique considérés. Souvent aussi – notamment dans les sociétés de type « holiste » ou collectiviste plus nombreuses dans les sociétés traditionnelles (Dumont, 2008 [1966]), à l'opposé de celles relevant du type, beaucoup plus récent, dit « individualiste » que l'on trouve essentiellement dans l'Occident contemporain à partir des années 1970 (Dumont, 1991 [1983]) –, la préparation et la tenue d'un banquet impliquaient encore récemment dans les sociétés occidentales et impliquent encore dans nombre de sociétés traditionnelles du monde – tel que relevé dans certaines contributions du présent ouvrage –, tout un village, voire un peu au-delà de celui-ci du fait de l'existence éventuelle de réseaux d'alliance extérieurs part de l'espace social considéré qui a été défini par Georges Condominas (1980, 1989) comme l'« ensemble de systèmes de relations, caractéristique du groupe considéré ». Ce finage villageois représente dans bien des cas l'espace social proprement dit, comme c'est le cas par exemple chez les Mnong Gar du Vietnam (Condominas, 1974 [1957], 1980) ou chez les Toradja de Sulawesi (Koubi, 2008).

En outre, lors d'un banquet, le repas est voulu remarquable. Il est donc composé, chaque fois et où que ce soit, de mets nombreux et divers, mais aussi *rares* et souvent *chers*, prestigieux et raffinés en quelque sorte et forcément appréciés de ceux qui vont les consommer. Il s'agit aussi et surtout de proposer en *abondance* des plats de fête, c'est-à-dire de cérémonie, choisis pour les « grandes occasions ». C'est une combinaison de mets pour des menus qui sortent de l'ordinaire également par la quantité.

L'abondance est en effet ici un terme signifiant, et la contribution de Marc Rochette sur le banquet aux Fidji dans ce volume illustre bien son importance. Pour ne prendre qu'un exemple parmi des sociétés rizicoles, en ne focalisant que sur le plat de base, le riz en l'occurrence, sans prendre en compte les accompagnements (viandes, légumes, salaisons), c'est le riz gluant qui est servi lors de la fête et pour les rituels en Thaïlande ou en Malaisie où l'on mange du riz blanc au quotidien, alors qu'au Laos, où l'on consomme du riz gluant chaque jour, c'est le contraire, avec le riz blanc servi aux banquets rituels.

L'abondance c'est enfin et d'abord une démonstration concrète de la munificence des organisateurs qui se ruinent pour permettre ce festin, et donc de leur aisance, de leur générosité, et finalement de leur prestige. En d'autres termes, cette abondance dans la qualité représente une sorte de *potlatch* bien au-delà des seules aires d'origine de telles pratiques ostentatoires et réduit à quelques aspects essentiels, mais tout aussi signifiants.

Dans la littérature anthropologique, le *potlatch* – pratiqué autant dans les espaces sociaux restreints non étatiques du monde amérindien, en particulier chez les Indiens de la côte nord-ouest des États-Unis actuels, que dans de nombreuses sociétés de l'océan Pacifique, jusqu'aux Indes et en Asie du Sud-Est, sous des formes variées –, est un comportement culturel qui prend la forme d'une cérémonie plus ou moins formelle, fondé sur un système de dons et contre-dons, ou bien d'endettements et de crédits selon Alain Testart (2007). Elle se déroule dans le cadre de partages symboliques relevant de l'ostentation sociale dans des sociétés hiérarchisées ou dites non formellement stratifiées mais en réalité stratifiées par la compétition et la richesse. Il s'agit en quelque sorte d'une compétition ayant la forme d'une « guerre de richesse » remplaçant les « guerres de sang » (Mauss, 1983b [1950] ; Godelier, 1996).

Les plats servis dans les banquets sont systématiquement accompagnés de boissons appréciées par les sociétés humaines, le plus généralement euphorisantes et alcoolisées, à d'assez rares exceptions près, notamment dans les sociétés islamiques. Ce qui est, au regard de la profondeur immense de l'histoire ancienne, de toute façon assez récent. En effet, dans leur passé lointain ou récent, nombre de sociétés aujourd'hui musulmanes, sinon la totalité, fabriquaient et consommaient des boissons fermentées ou alcoolisées, avant et après l'émergence de l'islam et surtout à partir de l'application stricte de ses préceptes dans les populations concernées. Partout dans le monde, les boissons fermentées existaient dans les sociétés traditionnelles, du cidre breton au vin de Bordeaux ou du Rhin, de la *chicha*, bière de maïs ou de manioc (*ak'a* ou *sora*) dans les Andes à la bière de sorgho rouge ou de mil, *dolo* du Mali et du Burkina ou *bolo* du Cameroun, en passant par la bière d'orge crue (*tchang*) chez les habitants du Zanskar au Ladakh, le lait de jument ou de chamelle fermenté chez les Turcs ou les Mongols, la bière de riz gluant *rnööm* des Mnong, le *tuak* malais de jus de palmier à sucre ou le saké de riz japonais[2]. Ce, bien avant l'arrivée des bières et des vins manufacturés apportés par les colonisateurs européens, surtout à compter de la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle (Baffie & Simon, 1990). Les boissons fermentées étaient assez facilement préparées partout sur la terre humaine, demandant moins de technicité et de temps que les boissons distillées. Outre qu'elles étaient faciles à obtenir techniquement, elles étaient aussi les plus fréquemment appréciées durant les repas car, peu chargées en degrés alcooliques, elles procuraient certes une ivresse, mais relativement légère et agréable le temps du festin, à ceux qui n'en abusaient pas. Le fait se vérifiait quand les sociétés produisaient elles-mêmes leurs boissons euphorisantes sans les acheter encore, avant qu'elles ne deviennent uniformes et standardisées, manufacturées et produites sous licence néerlandaise ou danoise, par-delà les marques locales – simples prête-noms à emballage exotique et attirant le gogo. Ces boissons devinrent de la sorte des réalités extérieures au consommateur local et toujours venues d'Europe *via* les processus coloniaux au départ –, bouteilles ou canettes toujours identiques, fortes en alcool, aux prix et à la qualité connus, sans surprise désagréable, surtout disponibles facilement et sans effort au marché ou dans les glacières et vitrines réfrigérées de la supérette du coin, à Yvetot, Buffalo, Mahé, Lima, Shanghai ou Corfou comme à St-Michel-de-Montaigne, Saverne, Rio, Balikpapan ou Bamako...

Depuis le début des années 1960, les choses ont partout changé, et nombre de boissons alcoolisées traditionnelles ont ainsi commencé de disparaître au profit de boissons internationales industrielles et standardisées. Mais c'est récent. On observe cependant, çà et là dans le monde, particulièrement en Europe, par exemple en France, notamment en Alsace, en Aquitaine ou dans le Midi, un retour vers des produits plus authentiques qui se manifeste, notamment en ce qui concerne la bière, avec la réouverture de microbrasseries artisanales dans des villages à dominante viticole où elles avaient disparu depuis longtemps (voir la contribution de Matthieu Michler dans ce volume).

Au-delà du simple fait de se sustenter copieusement, le repas festif du banquet se distingue également de ceux du quotidien par des apports sociaux, artistiques et spectaculaires (effets visuels, rituels, discussions), avec l'adjonction éventuelle de musiques et de chants, n'en déplaise à l'image devenue classique du mondialement célèbre Assurancetourix, barde imaginaire inventé par René Goscinny et Albert Uderzo dans les aventures dessinées d'Astérix et Obélix du village des irréductibles Gaulois d'Armorique ; barde le plus souvent ligoté et bâillonné pour que ses fausses notes ne risquent pas de perturber l'ambiance rigolarde des festins clôturant chaque aventure d'Astérix, d'Obélix et de leur chien Idéfix[3].

Au regard de l'histoire longue, que ce soit d'un point de vue ethnologique ou archéologique, la pratique du festin semble souvent réservée aux élites. Et comment ne le serait-ce pas ? Tout ce que le banquet oblige de posséder ou de faire implique du stockage, des installations fixes, et donc de la sédentarité, et donc des richesses, et donc des sociétés chrématiques (Testart, 2005). Que le banquet soit la marque d'élites sociales, cela a été très souvent constaté ou induit par les historiens et supposé par les archéologues français et surtout anglo-saxons. Pour la Protohistoire récente par exemple, et plus spécifiquement la période celtique au sens large (de la fin de l'âge du Bronze à l'époque augustéenne), de nombreux colloques (Esposito & Wirth dir., 2015) ont permis aux chercheurs de réfléchir sur les avancées de recherches entreprises après des fouilles préventives ou programmées, par exemple sur les sites de Corent dans le Puy-de-Dôme, d'Acy-Romance dans les Ardennes, de Duntzenheim, de Gerstheim et Sarrewerden dans le Bas-Rhin. En conciliant à la fois l'étude des différents vestiges et les textes lorsqu'ils sont disponibles, les archéologues soulignent la complexité de cette pratique, par exemple à la fin de l'âge du Fer (Poux, 2015). Pour la rendre intelligible, l'on ne doit pas s'en tenir à des raccourcis déterministes et/ou coloniaux, mais adopter une optique de recherche large et même résolument totale, c'est-à-dire holiste. Pour atteindre cet objectif, un travail collaboratif et interdisciplinaire est nécessaire, regroupant des spécialistes venus de diverses disciplines et thématiques, complémentaires entre elles (historiens, archéologues, ethnologues, archéozoologues, bio-archéologues, céramologues, lithiciens), afin que s'alimentent de nouvelles réflexions.

Pour qu'un banquet puisse être organisé, il faut un endroit physiquement adéquat, apprêté, avec des endroits ou des meubles destinés à s'asseoir, à recevoir, d'une façon ou d'une autre, des dizaines, centaines, voire milliers d'invités. Il faut des mets en quantité, donc de l'horticulture ou de l'agriculture et *a minima* une gestion écologique sérieuse des ressources disponibles, et de toute façon des réserves et les moyens techniques pour les produire et les stocker. Il faut des animaux comestibles et en nombre, mais surtout domestiques, et donc de l'élevage, car la disposition de gibier, par définition, est aléatoire, alors que l'organisation d'un festin nécessite la certitude de disposer le jour dit des viandes nécessaires. Encore une fois, à l'image classique rendue populaire par les aventures d'Astérix le Gaulois amateur de sangliers rôtis dévorés lors des banquets fêtant le retour des héros au village s'oppose la réalité : les Gaulois, comme la plupart des sociétés humaines, passées et présentes, consommaient de manière préférentielle la viande d'animaux domestiques lors des banquets – ici des cochons. Ceci, évidemment parce que cette viande domestique était et reste facilement disponible, prévisible, gérable, notamment au regard des grandes quantités nécessaires et parce que, sans même évoquer l'aspect symbolique et ontologique, sur le seul plan pratique, la disponibilité de la viande des animaux sauvages, terrestres, aviaires, aquatiques ou maritimes, est peu sûre.

Les sociétés concernées disposent par ailleurs d'une organisation sociale probablement stratifiée. Mais, rappelons ici que les sociétés définies comme non stratifiées le sont cependant par l'intermédiaire de la compétition basée sur la richesse, telles les sociétés à « grands hommes » –, à la réserve près qu'il faudrait pouvoir le vérifier à chaque fois, ce qui est possible en anthropologie et en histoire sociale ou en archéologie classique, mais ne l'est pas forcément sinon très difficilement – et pas systématiquement – en archéologie préhistorique faute de traces explicites dans le cas de sociétés disparues. Mais, si l'on admet que l'organisation de banquets puisse être la marque de sociétés hiérarchisées et ostentatoires, et pratiquant le plus souvent le sacrifice ritualisé ou, pour le dire autrement, disposant d'une religion à sacrifice, rappelons-nous ce qu'avançait Tim Ingold dans *The Appropriation of Nature* (1986 : 243) : « *sacrifice archetypically involves the ritual slaughter of a domestic animal* » ; ce que confirme Bernard Sellato à propos de Bornéo (2019 : 967-969) :

> « Comme toute offrande, l'animal sacrificiel doit procéder de la sphère culturelle : c'est un animal domestique (à sang chaud). Au quotidien, les protéines animales consommées au village proviennent de la chasse et de la pêche, les animaux domestiques n'étant en général abattus que lors de rituels – il est entendu que, si l'animal est sacrifié à des divinités, il est tout de même bien, pour l'essentiel, consommé par les humains. »

En ethnologie, l'observation des pratiques festives au sein des populations les mettant en œuvre va de soi car le banquet cérémoniel dans les sociétés étudiées se révèle très souvent un phénomène social sinon « total » – c'est-à-dire, selon Marcel Mauss (1983b [1950]), par lequel s'expriment toutes les institutions sociales –, au moins absolument significatif en bien des aspects.

Il nous faut souligner que le fait de réunir archéologues et ethnologues autour d'une telle thématique commune est peu fréquent. C'est notamment le cas d'une publication relativement récente ayant trait à la commensalité, dirigée par Suzanne Kerner, Cynthia Chou et Morten Warmind (2015), où les chercheurs traitent à la fois de la commensalité du quotidien, mais aussi de celle plus extrême des festins par exemple. Sur ce dernier aspect, les auteurs insistent sur le caractère poreux des catégories définies pour les événements commensaux spéciaux où l'exclusion et l'inclusion ne sont pas forcément strictes. Les banquets, par exemple, rassemblent souvent des personnes sans lien particulier au préalable, ce qui implique « un élargissement social » générateur d'autres effets.

D'autres travaux récents relevant de l'anthropologie sociale et de l'archéologie préhistorique ou historique se sont concentrés sur la notion de *feasting*, en mettant surtout l'accent sur l'importance politique, sociale et rituelle du banquet, mais aussi sur son implication possible dans des changements sociétaux plus profonds (notamment Hayden, 2014 ; et, pour une historiographie des travaux sur le sujet, Hayden & Villeneuve, 2011). En réalité, il faudrait prendre en compte bien d'autres dimensions dans une optique globale pour tenter d'aborder et éclairer avec pertinence les motivations des sociétés anciennes et subactuelles. Dans la littérature anglo-saxonne archéologique, la notion de *feasting* est en effet employée pour qualifier un type de relation sociale dont le point culminant paraît être la fête cérémonielle au sens large durant laquelle sont collectivement consommés aliments et boissons exceptionnels et qui s'oppose au repas du quotidien. Mais le concept est difficilement extensible à l'anthropologie sociale contemporaine ou subactuelle car le *feasting* des archéologues n'est, au vrai, que fondé sur des faits matériels supposant des pratiques festives dans un contexte cérémoniel sans proposition sur l'origine de telles pratiques puisque cette notion de *feasting* n'est qu'une consignation d'indices matériels qui, finalement, relève d'une tautologie. Elle est d'autre part souvent évoquée à propos de l'Asie du Sud-Est, ainsi qu'en Afrique subsaharienne, et autres aires où l'on trouve majoritairement, et comme par hasard – ce n'en est probablement pas un – dans un passé récent ou dans l'actualité contemporaine, des sociétés holistes, hiérarchisées et marquées par l'ostentation sociale. Celles-ci sont caractérisées par l'importance dans les alliances des prestations matrimoniales, par l'existence ou la

rémanence de l'esclavage pour dettes, et surtout par l'existence de religion à sacrifice, quelle que soit la fonction symbolique considérée (Testart, Lécrivain, Govoroff, 2002) ; éléments sociaux qui, pour l'Asie du Sud-Est en tout cas, semblent bien être à la source profonde des banquets. C'est ainsi que, dans l'ouest de Kalimantan, en la partie indonésienne de l'île de Bornéo, les Kantu', société dayak de langue ibanique, organisent traditionnellement chaque année de grandes beuveries rituelles à la bière de riz gluant. Celle-ci est nommée dans leur langue *ai' utai* ou « eau des choses ». Or, ces « choses » ne sont rien d'autre que les porcs et poulets sacrifiés qui, en accompagnement du riz blanc servi pendant ces festins, constituent chez les Kantu' les offrandes rituelles types à des divinités situées à un niveau supérieur à l'humanité (Dove, 1988 : 143). Celle-ci cherche toujours, par le moyen du banquet sacrificiel, à ranimer le lien existant entre nature et surnature, à se concilier ponctuellement les faveurs des dieux, esprits, génies, ancêtres et autres entités puissantes, à se protéger de leur courroux éventuel et à détourner sur d'autres ce dernier s'il ne peut s'effacer, à favoriser le sort enfin (Sellato, 2002). On retrouve bien là tous les ingrédients de base qui définissent les sociétés pratiquant le sacrifice. Ainsi, selon Alain Testart (1993 : 28) : « tout rite sacrificiel comprend : 1) un homme ou un groupe d'hommes qui offre le sacrifice, c'est le sacrifiant ; 2) une victime ; et 3) un ou plusieurs dieux auxquels le sacrifice est offert [...] ».

L'évident caractère ostentatoire de ces festins exprime le rapport au pouvoir et à la politique, notamment dans les sociétés hiérarchisées. Gardons en mémoire à ce propos le banquet assyrien d'Assurnasirpal (Winter, 2023), où des dizaines de milliers de convives ont été invités ! Par-delà la simple convivialité, le banquet est également un lieu de communication avec la surnature, impliquant souvent des sacrifices et, de ce fait, il met au jour une part conséquente de la fonction symbolique locale. Il exprime aussi un marquage ritualisé pour le scellement d'alliances, politiques ou sociales, voire un renforcement de la cohésion sociale. Il est enfin et surtout une forme de démonstration, d'obtention ou de régénération du pouvoir, et donc de la richesse, dans le paradoxe extrême qu'est cette dépense ostentatoire, ruineuse autant qu'essentielle. Il n'est cependant rendu possible que lorsque les ressources, locales ou lointaines, sont disponibles et/ou stockées préalablement, impliquant une relative sédentarité, une stratification sociale et la réalité d'une société chrématique, c'est-à-dire « à richesse » pour reprendre Alain Testart (2012). Ce qui amène à la remise en cause de la notion de richesse qui prend, selon le contexte temporel, ethnique et culturel, bien des formes et oblige à la nécessité d'une évaluation critique de ce que sont pauvreté et richesse dans des sociétés où tout offrir, tout sacrifier, tout perdre finalement, revient aussi à tout obtenir. C'est le cas des sociétés à *potlatch*, à *kula*[4], à sacrifices d'animaux ou d'humains, etc.

Dans le cadre de ces journées, nous avions convié les auditeurs et intervenants à un banquet scientifique commun afin de plonger dans ce sujet complexe qui a déjà été abordé par de nombreuses disciplines, mais sans synthèse globale interdisciplinaire. L'objectif était que les participants puissent réfléchir collectivement à ce en quoi consiste le festin en rapport aux cosmologies et conceptions sociales des espaces sociaux concernés, plus spécifiquement dans des sociétés stratifiées et pour des religions à sacrifice. Les communications étaient ainsi souhaitées inédites afin de permettre non une juxtaposition mais une imbrication de savoirs et d'approches autour du thème qui permet, par son universalité, de toucher diverses aires géographiques, culturelles et chronologiques. L'appel à communication a également été voulu large afin d'attirer des chercheurs spécialisés et d'inciter de jeunes chercheurs à travailler sur des sujets proches afin de nourrir les débats futurs. Ces journées furent envisagées comme un lieu de circulation d'idées partagées, notamment lors des discussions, afin que chacun puisse donner, recevoir et également échanger par la suite.

Les organisateurs avaient appelé les participants à insister sur le contexte du banquet évoqué par chacun et son appréhension directe. Il fut suggéré que l'évolution des pratiques soit mise en avant, si possible sur la longue durée et dans une perspective globale et comparative, ainsi que la circulation des pratiques, leurs adoptions et/ou transformations.

On insistait pour qu'une attention particulière soit accordée au lieu du banquet et à ses particularités (sphère publique ou privée, plein air ou intérieur, érection d'un bâtiment particulier, protection éventuelle, accès public ou non), tout comme son insertion dans la temporalité à long et court terme (cycles des cultures ou mythes cosmogoniques par exemple). Les notions de commensalité et d'hospitalité étaient également priorisées lors de l'appel à contribution, de même que la place des convives et les questions de pouvoir et de hiérarchie, les ingrédients particuliers de ces repas (mets d'exception, boissons fermentées ou alcoolisées), ainsi que les matériaux utilisés (vaisselle, couverts éventuels, utilisation des mains, récipients, chaudrons, matériaux minéraux ou végétaux, etc.). On posait aussi la question de l'existence d'une échelle de valeurs pour les banquets. Les manières de table étaient également à considérer, tout comme l'ordre d'apparition ou de consommation des plats et leur mode de préparation (cuisson, durée, place du cuisinier et des aidants). Les questions suivantes furent mises en avant : que mange-t-on et que boit-on lors de ces banquets, en quelles quantités et selon quelles qualités ? Tout le monde est-il autorisé à manger les mêmes plats, et quelle est la place de la faim et de la soif dans ce contexte particulier ? Quelles sont la part et la place des dieux, des chefs et leurs dépendants ? Quelles sont celles des femmes et des hommes respectivement ? En quoi le banquet peut-il constituer un lieu de distribution et de subsistance, et pour qui ? Enfin, et ce n'est là qu'une fin provisoire, comment sont traités les restes du banquet (nourriture et ustensiles) qui sont parfois les seuls éléments découverts par les archéologues sur leurs sites ? Ces derniers déclinent les méthodes qui permettent l'explication fonctionnelle des objets, la restitution des espaces domestiques, les situations particulières évoquant des rassemblements festifs.

Il s'agit aussi d'aborder les techniques descriptives et les méthodes d'analyse permettant de connaître la nature des aliments consommés, l'outillage adapté, son abondance, les aménagements liés au banquet, les structures de cuisson, leur concentration. Pour les périodes historiques et la Protohistoire récente, le recours aux textes et inscriptions devait concourir à éclairer les usages, les recettes, les rites et la définition du banquet. Il s'agit aussi de donner les limites de l'interprétation et de possibiliser les exemples ethnographiques, les situations et les dispositifs de cuisson connus dans les sociétés vivantes, en conjuguant ces données avec l'apport de l'archéologie expérimentale. L'archéologie préhistorique et celle de la Protohistoire ancienne, et dans une certaine mesure de la Protohistoire récente, sont confrontées à l'absence de textes. Les archéologues doivent donc fonder leurs conclusions sur des comparaisons fonctionnelles et théoriques, mais aussi sur leurs propres outils d'analyse. C'est notamment le cas de l'identification chimique des résidus alimentaires dans des récipients : lait, vins, bières, saumures et salaisons, bouillies végétales..., mais aussi sur des objets servant à la préparation : meules, broyons, pilons... Ces analyses servent aussi pour les périodes plus récentes, ainsi que les dosages isotopiques et les combinaisons alléliques issus de l'extraction d'éléments contenus dans les dents, les cheveux, la peau et les os humains ou animaux. Ce dernier thème, peu traité durant ces journées dédiées au banquet, prend une place importante chez les archéologues et les généticiens spécialisés dans l'histoire des migrations mais ouvre aussi des perspectives sur le statut fédérateur de certains sites, comme Herxheim en Allemagne. Il est évident que dans les périodes les plus anciennes, la caractérisation de la diète chez certaines populations peut servir à distinguer l'habituel de l'extraordinaire.

Les fouilles archéologiques se heurtent parfois à la difficulté de sérier dans l'espace les aménagements liés à la cuisson et à la préparation alimentaire. La question de la lecture stratigraphique est posée avec insistance lorsqu'il s'agit par exemple de distinguer une accumulation synchrone de fours pouvant attester de rassemblements festifs ou la succession de dispositifs de cuisson à usage domestique construits ou reconstruits de façon discontinue dans des extérieurs proches de l'habitat. Le même problème peut aussi se poser pour des sites attestant effectivement de rassemblement et de la consommation ostentatoire de préparations végétales et supposant un lien stratigraphique entre ces repas communautaires et des aménagements à vocation religieuse ou symbolique. C'est notamment

le cas du site anatolien PPNA de Göbekli, dont la fonction fédératrice est suggérée par Olivier Dietrich (Dietrich *et al.*, 2012). À l'échelle du site, la fonction des lieux et des dispositifs fait également l'objet d'enquêtes spécifiques, généralement longues et complexes, faisant intervenir pour toutes les périodes des spécialités en collaboration interdisciplinaire (chimie, génétique, archéologie, géoarchéologie, paléo-environnement) et transdisciplinaire (archéologie expérimentale, épigraphie, ethnographie, etc.). Essentiellement fondée sur la fusion des expériences et des spécialités, l'enquête archéologique s'efforcera donc de donner corps à la notion de banquet et à celle de cérémonie en générant des interprétations sur plusieurs niveaux articulés ou opposés ; cette ambivalence permet de construire différents scénarios et d'envisager des pronostics.

Dans l'appel à communication, l'accent avait ainsi été bien mis sur la nécessité de la prise en compte d'une multitude de thèmes et d'approches. Tout d'abord, on insistait sur les descriptions voulues minutieuses et portant autant sur les matériaux consommés ou permettant la consommation (tables, chaises ou équivalent, plats, assiettes, couverts et verres ou leur équivalent), que sur les codes de politesse, les manières de table, les positions et postures, allongé, debout, à terre en lotus ou assis à mi-hauteur sur une chaise ou sur un banc, mangeant avec ses doigts, avec une cuillère ou avec des baguettes ou des couverts. En outre, dans certaines sociétés, on préfère boire – et avec quoi ? de l'eau ? de la bière, du vin ou autre boisson, fermentée ou non ? – avant, pendant ou même après le repas. Il faut donc forcément inclure l'étude du mobilier utilisé, de la vaisselle et des récipients employés pour cuire, pour manger et pour boire, ainsi que celle des attitudes et comportements durant les libations, le repas proprement dit, prendre en compte les échanges verbaux, les toasts voire toute autre expression concrète de l'ostentation. De ce fait, cette approche conditionne la prise en compte quand c'est possible – surtout dans les sociétés vivantes ou subactuelles mais documentées – des techniques du corps (Mauss, 1983a [1950]) et même, plus largement et préférentiellement, de l'ethnogestique (Koechlin, 1991) qui relève de l'ethnolinguistique au sens large. Certains auteurs ont pu ou voulu répondre à ces questions tandis que d'autres ont laissé de tels points dans l'ombre, en général plutôt des ethnologues que des archéologues, évidemment. La raison tient souvent à ce que ce genre de détails ethnographiques n'est pas systématiquement relevé. Ceci, faute de marque d'intérêt dans la discipline pour tout ce qui relève de la culture matérielle et faute aussi d'une coopération plus vivace avec les archéologues, eux-mêmes en demande de ce genre de détails relevant de sociétés traditionnelles vivantes ou subactuelles susceptibles d'aider à leurs interprétations. Ensuite, on soulignait l'importance de traiter les aspects sociaux, culturels et rituels du banquet, comme son intégration dans le temps et l'espace, sa place dans la cohésion sociale et dans la communication entre individus d'une part, et entre eux et leurs ancêtres ou leurs divinités d'autre part. Un certain détachement avait été suggéré dans les analyses, afin de se libérer de présupposés actuels en adoptant une position culturellement neutre. Il s'est également dégagé au cours des discussions l'importance de la commensalité, où le fait de manger et boire ensemble constitue une spécificité du banquet. Il en découle le besoin de disposer d'un lieu d'échange commun, de choses à ingérer, mais aussi d'une flopée d'ustensiles qui seront selon les cas réutilisés ou rejetés une fois la fête terminée.

Les diverses contributions réunies ici, bien que révélant des règles pour chaque culture dans la tenue de ses banquets, privilégient certains aspects plutôt que d'autres. La culture matérielle, tout comme les aménagements et ce qu'il en reste, les lieux de pratique ont été souvent abordés par les collègues archéologues, tandis que les questions liées au symbolique, aux obligations sociales, à l'idéel et l'ésotérique ont été préférentiellement le fait des ethnologues. Pourtant ce n'est pas dos à dos que les sujets ont été traités, mais bien de concert, et la synthèse magistrale de Luc Jallot témoigne à propos dans sa conclusion des attendus de nos collaborations.

Pour commencer, Pierre Le Roux, à travers l'exemple des Jawi et des Malais, et évoquant d'autres populations d'Asie du Sud-Est, dresse un panorama assez complet des pratiques de commensalités festives autant que rituelles dans cette partie du monde.

Si les festins cérémoniels décrits, très onéreux, ont toujours une portée symbolique, leur existence est surtout sous-tendue par l'importance de l'ostentation sociale, amenant fréquemment l'endettement sinon la ruine des organisateurs qui en retirent en retour un prestige social remarquable, véritable moteur des sociétés traditionnelles évoquées. Encore aujourd'hui, des élites locales organisent des festins réservés aux « grands hommes », comme le faisaient jadis des chefs coutumiers locaux. En détaillant les étapes de ces banquets, Pierre Le Roux précise la mise à contribution des ressources locales – sans forcément engendrer des achats spécifiques de riz par exemple – et des populations même modestes qui participent aux préparatifs des festins. Dans toutes les sociétés d'Asie du Sud-Est qui pratiquent le banquet, musulmanes ou non, mais hiérarchisées, le sacrifice du buffle joue toujours et partout un rôle cérémoniel central, symbolisant un sacrifice humain dans ces espaces sociaux larges ou restreints. L'accent est mis également sur les réjouissances accompagnant le banquet comme les joutes et les processions rythmées et soulignées de musiques, spectacles, danses ou chants, faits rarement soulignés dans les autres présentations. La création d'espaces consacrés, laissant souvent peu de traces si ce n'est les implantations de poteaux rituels, et l'évocation de modestes marqueurs chronologiques, témoignant d'anciennes pratiques de fabrication et de consommation de boissons, interpelleront sûrement les archéologues.

En prenant l'exemple de la bière et de sa version maltée, Matthieu Michler souligne l'aspect pluriel de cette boisson qui peut prendre différentes formes dans la grande famille des boissons fermentées de par le monde. Sa part dans les banquets, si elle est claire dans les contextes bien connus comme le Proche-Orient où les textes nous éclairent sur sa production et sa consommation, est plus difficile à caractériser en Europe par manque de sources. Insistant sur l'interdisciplinarité pour la reconnaissance de ce type de boisson en archéologie, il en ressort que le référentiel ethnologique occupe une place importante. Alors que les recherches sur la Protohistoire récente se sont souvent intéressées au vin, la prise en compte d'autres boissons consommées dans le cadre de banquets n'est pas à écarter. En s'interrogeant sur les conditions de production (en contexte domestique pour des réjouissances très probablement publiques), la réflexion de Matthieu Michler rentre en résonance avec celle de Luc Jallot qui développe en partie cet aspect, tout comme celle de Maxime Rageot consacrée à l'identification de boissons en contextes particuliers hallstattiens.

L'apparente matérialité des meules, outil essentiel pour moudre le grain, masque en partie leur portée symbolique et leur place dans diverses célébrations. Florent Jodry s'attache ici à révéler divers aspects de ces outils souvent perçus comme anodins. Dans de nombreuses cultures, l'action de moudre renvoie aux cycles du vivant tout comme le grain symbole de renaissance. Les banquets cérémoniels sont l'occasion de transmettre les gestes le plus souvent perpétués par les femmes pour assurer subsistance à la famille et aux convives. Des règles sont à respecter pour ne pas briser la chaîne de cette transmission, gage de stabilité. Par conséquent, le pain issu de la farine produite occupe lui aussi une place centrale dans le banquet, que ce soit d'ailleurs pour la célébration des morts ou des vivants. La proximité des boulangeries et des brasseries n'est pas anodine car, outre le fait d'employer des levures proches sinon identiques, les deux industries emploient également des céréales, symbole de renouveau. Des meules spécifiques en roche exogène, ou pourvues de décors spécifiques, peuvent être produites pour les banquets, participant ainsi de la mise en scène ostentatoire. Moudre toujours plus pour satisfaire les convives et les dieux… Bien que certaines meules puissent être transmises, d'autres sont vouées à disparaître une fois les festivités terminées. On peut les retrouver brisées dans des fossés ou disposées au fond de puits à l'époque gauloise.

Marc Rochette nous convie au banquet fidjien contemporain dans le Pacifique Sud. Loin de l'image de carte postale soulignant des pratiques cannibales anciennes, les banquets contemporains visent à apporter le bien-être et à renforcer les liens de la communauté, mais aussi à marquer des points dans le cadre de l'ostentation. Lors de ces cérémonies, il faut « marquer gros » comme on dit, et faire

bonne impression, quitte à en faire trop. On trouvera ici des liens forts entre ces pratiques des banquets fidjiens appelés *solevu* et celles présentées par Pierre Le Roux pour l'Asie du Sud-Est, même si la question de l'endettement n'est pas abordée pour cette partie de l'Océanie. Le *magiti* ou banquet visant au bien-être existentiel est, quant à lui, plus courant lors de nombreuses célébrations comme la naissance ou le passage à l'âge adulte. L'accent est mis ici non seulement sur la nourriture, mais surtout sur le rapprochement entre individus qui pourront redistribuer des denrées du festin une fois le banquet terminé. La nourriture proposée n'est pas forcément différente de celle du quotidien, mais on utilise préférentiellement la vapeur pour leur cuisson dans des fours de grande taille, qui ne sont pas sans rappeler ceux présentés dans des contextes européens du Néolithique par Luc Jallot, ou d'autres fours de terre mis en avant par Pauline Hart. La cérémonie du *magiti* se déroule en silence avec une certaine solennité et un effacement certain. Il est le lieu d'échanges codifiés entre communautés, mais aussi entre les humains et les ancêtres par l'intermédiaire de danses et de la consommation d'une boisson commune, le *kava.* Avec la colonisation, cette cérémonie s'est quelque peu institutionnalisée mais elle n'a pas perdu son fondement premier, permettant aux habitants de trouver le bonheur dans une abondance rituelle réifiée.

Maxime Rageot, chimiste de formation, dans le cadre d'un projet d'envergure européenne s'est concentré sur les traces chimiques laissées dans des récipients céramiques de l'âge du Fer ; traces issues de sites archéologiques phares ayant connu des contacts avec la sphère méditerranéenne. Sur ces lieux ont pu être organisés des banquets. Son travail regarde la dynamique des échanges (transfert des personnes et/ou des techniques), les questions de mobilité, d'imitation, d'appropriation et de réinterprétation des pratiques alimentaires en cette fin de premier âge du Fer. Les avancées de la biologie biomoléculaire permettent d'identifier des types de boissons fermentées possibles (à base de millet, de miel ou de raisin). Des traces d'autres substances plutôt rares au nord des Alpes ont été découvertes, comme l'huile d'olive dans de la céramique importée, mais aussi dans de la céramique locale prestigieuse (fine et tournée). Le vin ne semble pas forcément réservé à une élite comme le montrent les résultats d'observations sur les vases en provenance du site majeur de la Heuneburg au VIe siècle av. J.-C. où se développe une ville basse et haute. Maxime Rageot note plutôt une consommation hétérogène entre les secteurs avec, d'une part, du lait – préférentiellement – et, d'autre part, de possibles boissons fermentées. Comme souvent, les pratiques changent au cours du temps et au Hallstatt D2-D3 on observe ainsi une augmentation de la présence de bols et de gobelets soulignant peut-être un développement de la consommation individuelle ou une spécialisation plus grande des récipients suivant leur contenu. Pour le vin, en tout cas, l'on note l'ajout récurent de différentes plantes afin d'aromatiser la boisson comme cela était le cas en Méditerranée.

En étudiant bon nombre de types de fours destinés à la cuisson des aliments dans divers contextes, le travail de Pauline Hart illustre l'importance du référentiel ethnologique pour faciliter la compréhension de vestiges découverts lors de fouilles archéologiques. Cela s'inscrit dans une démarche hypothético-déductive afin d'appréhender les diverses manières de cuire en tenant compte de l'environnement considéré. Les fours de grandes dimensions renvoient aux nombreux exemples présentés par Luc Jallot pour le Néolithique avec toutefois des nuances dans leur disposition parfois impressionnante au Chasséen méridional. La sphère océanienne est également abordée et corrobore les observations plus récentes de Marc Rochette sur les fours communautaires toujours employés et qui diffèrent quelque peu de ceux issus de contextes domestiques. Outre le fait de dégager des constantes dans la construction de ces structures et leurs usages, Pauline Hart confronte les données aux restes archéologiques, jusqu'à envisager des analyses chimiques plus poussées, suggérant de l'expérimentation mais aussi la prise en compte d'une archéologie quasi contemporaine sur des structures ayant servies encore récemment, en y incluant les fours spécialisés comme les *ti* (pour la cuisson des tubercules).

Son tour d'horizon – qui passe par l'Australie, Taïwan, l'Amérique mais aussi la région arabo-berbère, la Grèce ou la Finlande – offre un beau panel d'exemples de cuisson à l'étouffée. Les fours peuvent être aériens ou creusés mais, principalement, ils offrent tous la possibilité de cuire les aliments de manière indirecte et lentement. La taille de certains suggère un emploi répété dans des lieux fréquentés à plusieurs reprises : les *persistent places* des auteurs anglo-saxons.

L'article à deux voix d'Eurydice Devos et de Marc-Emmanuel Grandgeorge explore les pratiques commensales et régulées dans le cadre de sociétés initiatiques du Gabon, en premier lieu liées à la sous-branche assenguedia du bwiti misökö et à la société initiatique féminine des *mabundi*, associée au misökö, restée jusqu'ici non étudiée. Au sens large, et quelle que soit la branche considérée, le bwiti consiste en un vaste ensemble rituel mêlant religion et société initiatique à secrets, principalement masculine, à vocations thérapeutique et divinatoire basées sur la prise ritualisée de l'iboga (*Tabernanthe iboga*), plante endémique au Gabon, considérée comme un psychotrope hallucinogène. Les auteurs portent également leur attention sur les pratiques commensales des sociétés initiatiques d'un type différent, dont le *mwiri* chez les hommes et le *nyèmbè* (ou *böö*) chez les femmes, ainsi qu'à plusieurs sociétés dites de possession, quasiment absentes de la littérature scientifique jusqu'à aujourd'hui. Ils évoquent ainsi des contextes liés aux rituels de possession, à des prises de grade, à des réjouissances et communications avec les non-visibles, mettant surtout en avant la chaîne opératoire des banquets dans le cadre des cérémonies (funérailles, retraits de deuil), ou de soins thérapeutiques. Chez les populations majoritairement mitsogho et massango concernées, les repas pris en commun, parfois réservés aux seuls initiés, impliquent des jeux de pouvoir, des manières de tables spécifiques et des offrandes et libations aux génies et ancêtres. L'investissement dans la préparation d'un banquet des villageois – ou des citadins quand le banquet est organisé dans un quartier urbain – est important, engendrant de lourdes dépenses. La composition précise des plats préparés est également prise en compte par les auteurs, que ce soit pour les plats proposés lors des banquets rituels ou pour ceux des repas du quotidien. De toute façon, ils font tous intervenir les non-humains à un moment ou un autre. La confection des plats et la consommation de ceux-ci par les convives sont soumises à des prescriptions et interdictions qui doivent être appliquées strictement au risque que les contrevenants soient pris d'un mal mystérieux. Dans ce cas, il est nécessaire que le malade – et fautif – se tourne vers la société initiatique en lien avec la puissance responsable afin de demander pardon aux entités concernées par le biais, entre autres choses, de libations supplémentaires ou d'un nouveau banquet.

Le sujet du banquet cérémoniel a été traité à bras le corps par Luc Jallot dans un long article où les faits sont posés de manière progressive et intelligible. Le cadre chronologique couvre le Néolithique européen, mais aussi celui du Proche-Orient avec des encarts à l'âge du Bronze. Une mise à plat des concepts liés au banquet permet de fait un tour d'horizon de la commensalité et ses concepts, mais aussi de mettre en avant le banquet cérémoniel qui implique célébration, préparation, accomplissement et mise en scène. Le banquet cérémoniel est coûteux et dépasse le cadre du simple banquet commémoratif. On peut tirer profit de sa présence à ces festivités ou s'illustrer par son absence assumée. Dans une longue partie, Luc Jallot met en avant les vestiges liés au banquet destinés à cuire les aliments en grande quantité, à rassembler les nombreux convives dans des lieux à forte portée symbolique. Les lieux de rassemblement sont surtout déduits de la présence inhabituelle d'aménagements destinés à la cuisson, notamment les concentrations de longs fours à pierres chauffantes. La notion de festin ou de banquet reste difficile à appréhender. À Göbekli Tepe et dans les sites à bâtiments communautaires d'Anatolie ou de Syrie, par exemple, ce sont des concentrations de meules qui orientent les hypothèses. Ailleurs, dans les mégasites d'Ukraine, ce seront des bâtiments particuliers au sein de ces vastes ensembles urbains. L'auteur fait état des limites de ces interprétations et d'une propension à envisager l'universalité des comportements humains, sans s'attacher nécessairement aux faits.

Du Proche-Orient à l'Ukraine, les exemples ne manquent pas. Il en ressort qu'il est parfois complexe, même dans des contextes bien étudiés par les archéologues de faire une coupure nette entre les activités de la sphère domestique et celles pratiquées lors des banquets cérémoniels. La question des preuves archéologiques illustrant l'anthropophagie au Néolithique est traitée largement. Luc Jallot s'est plongé également dans la question du régime alimentaire des populations néolithiques et de la place de certains produits remarquables comme le lait, les boissons fermentées et surtout le sel qui reste un condiment assez négligé par les chercheurs dans le cadre cérémoniel quand on connaît son rôle central à l'âge du Fer européen par exemple. D'après Luc Jallot, l'importance du gland issu de la cueillette a souvent été sous-estimée dans la recherche. Riche en sucres, ce fruit nécessite une préparation particulière liée à sa forte tanicité et il a pu entrer dans la composition de boissons fermentées du fait de sa teneur importante en amidon. À propos d'anthropophagie et de son lien avec le banquet cérémoniel, l'auteur insiste sur la place de la consommation de l'ennemi en vue de procéder à sa destruction totale et d'affirmer ainsi une dernière fois la suprématie du vainqueur. L'épilogue propose une théorie critique des placages présentistes non raisonnés sur les faits archéologiques. Le recours aux référentiels extérieurs à l'archéologie, nécessaire et inévitable selon Luc Jallot, a pour objet de soumettre des pronostics. L'archéologie pré- et protohistorique, en tant que science humaine propre, privée des textes, soumise à l'analyse de traces à peine perceptibles, importatrice des méthodes des sciences de l'humain et de la société, de celles de la chimie, de la géologie et de la biologie, génère en effet sa propre méthodologie. Son discours interprétatif consiste en une lecture personnelle, à la lumière des faits issus de terrains d'étude confrontés aux données acquises dans les autres champs disciplinaires, notamment en anthropologie sociale.

Au final, plusieurs critères sont proposés dans le présent ouvrage pour qualifier le banquet cérémoniel, notamment le fait que partout il rassemble, fédère, consacre et symbolise. Afin d'extirper les morts du monde des vivants, les Gitans de Morote, où Nathalie Manrique a effectué un terrain de trois ans, rejettent toute forme de commensalité lors de la veillée funèbre. Cette négation du banquet est d'autant plus curieuse qu'en dehors de ce contexte, cette communauté festoie, autant de manière pléthorique que de manière ostentatoire, lors de *comidas* – repas collectifs – où la convivialité est de mise. L'enquête révèle que, chez les Gitans concernés, il est nécessaire de couper au plus vite les liens avec le défunt ; ce durant un temps de deuil dont la durée n'est pas fixe, mais mouvante selon le statut de la personne décédée. Par ailleurs, le nom du défunt n'est pas évoqué afin d'empêcher l'esprit de celui-ci de rôder parmi les vivants. Ces précautions sont prises afin d'assurer pour un temps la bonne sortie des morts du corps social. La notion d'espace liminal, peu abordée dans les autres présentations, est ici bien explicitée et illustrée. Nathalie Manrique incite enfin les chercheurs, ethnologues comme archéologues, à se pencher plus longuement sur la commensalité en contexte funéraire afin de mieux cerner la structure sociale d'une communauté passée ou contemporaine.

Au-delà de leur apparence et leur réalité pionnières, le thème du banquet cérémoniel ayant encore été peu traité de cette façon, et en dépit de leur apport probable du fait de la richesse et de la variété des contributions proposées, ces deux journées internationales et interdisciplinaires consacrées à la notion de banquet en contexte cérémoniel ont ouvert une voie qui demande à être poursuivie, aménagée, agrandie, facilitée, et finalement transformée de sentier en autoroute, de l'information au moins. Il faudrait aussi se pencher particulièrement sur l'élaboration de possibles futurs modèles et grilles typologiques opératoires utiles aux chercheurs du futur, qu'ils soient archéologues ou anthropologues. C'est ainsi le souhait des organisateurs et des participants à ces journées consacrées au banquet cérémoniel, dans une approche tant ethnologique qu'archéologique, que ce défrichage initial puisse être prolongé par d'autres en vue d'une commune moisson féconde à venir. En attendant ces joyeux laboureurs, bonne lecture !

BIBLIOGRAPHIE

AUBAILE-SALLENAVE, Françoise, 1999, « Aliments fermentés dans les cultures arabo-musulmanes », p. 119-127 *in* Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie »*, Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.

AUBAILE-SALLENAVE, Françoise & André-Georges HAUDRICOURT, 1995, « Vin de pommes, pomme et cidre, histoire d'une boisson », p. 465-506 (vol. II) *in* Anonyme (dir.) : *Hommage à Jeanine Fribourg*, 21-22, 2 vol. II, vol. I : p. 1-464, vol. II : IV + p. 465-721, *Meridies* (Lisbonne), n. s., 721 p.

AUBIN, Marie-Christine, 1987, « Les techniques agricoles au Ladakh et la transformation de certains produits récoltés pour la consommation humaine (Inde du Nord) », p. 347-365, *in* Bernard Koechlin, François Sigaut, Jacqueline M. C. Thomas, Gérard Toffin (dir.) : *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à Lucien Bernot*. Paris, Éd. de l'EHESS, XVI + 762 p.

BAFFIE, Jean & Jean-Christophe SIMON, 1990, « Le monde des bières « les meilleures du monde ». La brasserie en Thaïlande et aux Philippines », *Inter-Mondes. Revue de l'université Ramhkamhaeng* (Bangkok), vol. I (2), p. 148-197.

BARBÉ, Yvan, s. d., « Kula », *Encyclopedia Universalis en ligne* (https://www.universalis.fr/encyclopedie/kula/, consulté le 27 décembre 022).

BESCHERER, Metheny, Karen BEAUDRY, Mary CAROLYN (dir.), 2015, *Archaeology of food. An encyclopedia*, Lanham, XXVIII + 601 p.

BOTTÉRO, Jean, 2002, *La Plus vieille cuisine du monde*, Paris, Louis Audibert, 202 p.

BOTTÉRO, Jean, Samuel Noah KRAMER, 1989, *Lorsque les dieux faisaient l'homme. Mythologie mésopotamienne*, Paris, Gallimard, 755 p.

CONDOMINAS, Georges, 1974 [1957], *Nous avons mangé la forêt de la Pierre-Génie Gôo (*Hii saa Brii Mau-Yaang Gôo*). Chronique de Sar Luk, village Mnong Gar (Tribu Proto-Indochinoise des Hauts-Plateaux du Vietnam central),* Paris, Mercure de France (1re éd. 1957), 495 p.

—, 1980, *L'Espace social. À propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion (« Sciences »), 539 p., photos, fig., cartes.

—, 1989, » L'espace social « , p. 1445-1449 *in* André Jacob (sous la dir. de) : *L'Univers philosophique. Problématique contemporaine, Matériaux pour la réflexion, Bibliographie générale, index*, *in* André Jacob (sous la dir. de) : *Encyclopédie philosophique universelle*, vol. I, Paris, Presses universitaires de France, 2032 p.

DIETRICH, Olivier, Manfred HEUN, Jens NOTROFF, Klaus SCHMIDT, Martin ZARNKOW, 2012, « The Role of Cult and Feasting in the Emergence of Neolithic Communities. New Evidence from Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey « , *Antiquity*, 86 : 674-695.

DOVE, Michael R., 1988, « The Ecology of Intoxication among the Kantu' of West Kalimantan », p. 139-182 *in* M. Dove (dir.) : *The Real and Imagined Role of Culture in Development. Case studies from Indonesia*, Honolulu, Hawai'i University Press, XIII + 289 p.

DUMONT, Louis, 1991 [1983], *Essais sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*, Paris, Seuil (« Points »), (1re éd. : 1983), 314 p.

—, 2008 [1966], *Homo hierarchicus. Le système des castes et ses implications*, Paris, Gallimard (« Tel »), (1re éd. : 1966, Paris, Gallimard, « Bibliothèque des Sciences humaines »), 449 p.

ESPOSITO, Arianna & Stefan WIRTH (dir.), 2015, *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 443 p.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2002, *L'Ordre des mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 669 p.

FRIEDBERG, Claudine, 1958, « Contribution à l'étude ethnobotanique des tombes précolombiennes de Lauri (Pérou) », *Journal d'Agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 5-6-7, p. 397-428.

GAUTHIER, Jean-Gabriel, 1999, « Chez les Fali du Cameroun : *dora an djo bolo*, viens boire la bière », p. 119-127 *in* Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie »*, Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.

GODELIER, Maurice, 1996, *L'Énigme du don*, Paris, Fayard, 315 p.
HAYDEN, Brian, 2014, *The Power of Feasts. From Prehistory to the Present*, Cambridge, Cambridge University Press, IX + 426 p.
HAYDEN, Brian & Suzanne VILLENEUVE, 2011, « A Century of Feasting Studies », *Annual Review of Anthropology*, 40, p. 433-449.
INGOLD, Tim, 1986, *The Appropriation of Nature. Essays on human ecology and social relations*, Manchester, Manchester University Press (« Themes in Social Anthropology »), 287 p.
KERNER, Suzanne, Cynthia CHOU, Morten WARMIND (dir.), 2015, *Commensality. From Everyday Food to Feast*. Londres, Bloomsbury, 277 p.
KOECHLIN Bernard, 1991, « La réalité gestuelle des sociétés humaines. Une approche écosystémique et anthropologique de la réalité gestuelle et des communautés humaines », p. 163-246 *in* Jean Poirier (dir.) : *Histoire des Mœurs*, tome II, Paris, Gallimard (« Encyclopédie de la Pléiade »), 1680 p.
KOUBI, Jeannine, 2008, *Il était une fois des « esclaves « . Le cas des Toradja de Célèbes*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne (« Asie »), photos, cartes,190 p.
LE ROUX, Pierre, 1999, « Bières traditionnelles d'Asie du Sud-Est (contribution photographique de Jean Boulbet, EFEO, Bernard Sellato, CNRS, et Richard Manin, reporter photographe) », p. 50-61 *in* Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie* », Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.
—, 2002, « Des hommes aux dieux. Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du Sud-Est et au-delà », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 90 (1-2), p. 161-178, photos.
MALINOWSKI, Bronislaw, 1989, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, Gallimard (« Tel »), (1re éd. en anglais : 1922 ; 1re éd. en français : 1963), 606 p.
MAUSS, Marcel, 1983a [1950], « Les techniques du corps », p. 365-386 *in* Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF (« Quadrige »), introduction de Claude Lévi-Strauss (1re éd. en volume : 1950, 1re éd. en article : 1936, « Les techniques du corps », *Journal de Psychologie*, XXXII (3-4), 15 mars-15 avril), LII + 482 p.
— 1983b [1950], « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », p. 145-279 *in* Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF (« Quadrige »), introduction de Claude Lévi-Strauss (1re éd. en volume : 1950, 1re éd. en article : 1re éd. en article : 1923-24 dans la revue *L'Année sociologique*, seconde série, tome 1), LII + 482 p.
NADEAU, Robin, 2009, « Le banquet, intégration et sociabilité citoyenne dans la cité grecque », *Hypothèses*, 12 (1), p. 251-261.
POUX, Matthieu, 2015, « Banquet gaulois et symposion méditerranéen : rétrospective et perspectives », p. 325-348 *in* Arianna Esposito & Stefan Wirth (dir.) : *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 443 p.
SELLATO, Bernard, 2002, « Castrated Dead. The making of un-ancestors among the Aoheng, and some considerations on the dead and ancestors in Borneo », p. 1-16 *in* Henri Chambert-Loir & Anthony Reid (dir.) : *The Potent Dead. Ancestors, Saints and Heroes in Contemporary Indonesia*, Crows Nest (NSW, Australia)/Honolulu, Allen & Unwin/University of Hawai'i Press (« Asian Studies Association of Australia, Southeast Asia Publications Series »), XXVI + 243 p.
—, 2019, « Le domestique et le sauvage, les morts et les dieux. Le sacrifice à Bornéo », p. 965-977 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.
TESTART, Alain, 1993, *Des Dons et des dieux. Anthropologie religieuse et sociologie comparative*, Paris, Armand Colin (« U. Anthropologie »), 144 p. (rééd. corr. et complétée : Paris, Errance, 160 p.), 144 p.
—, 2005, *Éléments de classification des sociétés*, Paris, Errance, 160 p.
—, 2007, *Critique du don. Études sur la circulation non marchande*, Paris, Éd. Syllepse (« Matériologiques »), 265 p.

—, 2012, *Avant l'histoire. L'évolution des sociétés, de Lascaux à Carnac*, Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 560 p.

—, 2014, *L'Amazone et la cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail,* Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 188 p.

TOFFIN, Gérard, 1987, « La fabrication de la bière chez deux ethnies tibéto-birmanes du Népal : les Tamang et les Néwar », p. 455-468 *in* Bernard Koechlin, François Sigaut, Jacqueline M. C. Thomas, Gérard Toffin (dir.) : *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à Lucien Bernot*. Paris, Éd. de l'EHESS, XVI + 762 p.

WIESSNER, Pauline Wilson & Wulf SCHIEFENHÖVEL (dir.), 1996, *Food and the status quest. An interdisciplinary perspective*, Providence, Berghahn Books, VIII + 294 p.

WINTER, Irène, 2013, « Le banquet royal assyrien : mise en œuvre de la rhétorique de l'abondance », p. 287-316 *in* Catherine Grandjean, Christophe Hugoniot, Brigitte Lion (dir.) : *Le Banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, PUR, 550 p.

NOTES

1. Elles sont disponibles en ligne sous les liens suivants sur les chaînes YouTube ou Odysee : https://www.youtube.com/channel/UCQQmbHdlNOFAKc-kied7dDw ; https://www.youtube.com/channel/UCszV9vpmGndPr7u4MC1QFdw/videos ; https://odysee.com/@travauxethnologie:5.

2. Voir Françoise Aubaile-Sallenave (1999), Françoise Aubaile-Sallenave & André-Georges Haudricourt (1995), Marie-Christine Aubin (1987), Georges Condominas (1957 [1974]), Michael Dove (1988), Claudine Friedberg (1958), Jean-Gabriel Gauthier (1999), Pierre Le Roux (1999), Gérard Toffin (1987).

3. https://www.asterix.com/portfolio/assurancetourix/.

4. « Vaste opération de rapports intertribaux, incluant un système d'échange très développé, qui a fait l'objet de l'étude de Malinowski consignée dans son ouvrage célèbre, *Les Argonautes du Pacifique occidental* (*Argonauts of the Western Pacific*, 1922). Le commerce kula implique un type de relations sociales réciproques qui sont réglementées de la manière la plus rigoureuse. Il constitue un mécanisme sociologique atteignant une grande ampleur : ce système d'échange, fondé sur les prestations et les contre-prestations, s'étend à une partie importante des populations primitives du Pacifique et de la Micronésie. La transaction qui forme la partie essentielle du [*sic*] kula est un échange mi-cérémoniel, mi-commercial qui est destiné à donner aux partenaires du prestige, donc un pouvoir social, c'est-à-dire une valeur dépassant de beaucoup la satisfaction des besoins élémentaires. Ceux qui pratiquent le [*sic*] kula gardent par devers eux, pendant un certain temps, un certain nombre d'objets distincts qui sont de deux sortes ; ils s'en défont pour en recevoir d'autres en alternant toujours les catégories. Ainsi sont échangés des colliers de coquillages rouges, dans un sens, et, dans l'autre, des bracelets de coquillages blancs. Le [*sic*] kula peut être regardé, pour reprendre l'expression de Marcel Mauss, comme un « phénomène social total" : il [*sic*] constitue, en effet, un système global d'échanges à la fois culturels, économiques et psychiques. [...] Marcel Mauss, dont l'ouvrage *Essai sur le don* a été inspiré par les recherches de Malinowski sur le [*sic*] kula, définit celui-ci comme un *potlatch* intertribal. Un échange de ce type, même si apparemment il ne profite pas à celui qui le pratique, lui donne du prestige social et amènera son groupe à lui fournir en retour biens et femmes ». (source : Yvan Barbé, s. d., « Kula », *Encyclopedia Universalis* en ligne (https://www.universalis.fr/encyclopedie/kula/, consulté le 27 décembre 022). Voir Malinowski (1989 [1963]).

NOUS ALLONS MANGER DU RIZ GLUANT

Banquets cérémoniels chez les Jawi de Thaïlande du Sud et les anciens Malais péninsulaires, et quelques autres lieux

par

Pierre LE ROUX

Ethnologue spécialiste de l'Asie du Sud-Est, professeur à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg, membre du laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)

Résumé : Chez les Jawi musulmans de Thaïlande du Sud, d'origine, de langue et de culture malaises, et chez les Malais des XIXe et XXe siècles, les grandes cérémonies symboliques, les sacrifices et les rituels de passage ou d'alliance étaient et restent l'occasion de festivités ruineuses marquées par l'ostentation en vue d'obtention de prestige social sous la forme d'imposants banquets – ressemblant dans la forme à ceux des Khmers, des Lao, des Thaïs bouddhistes et d'autres peuples en Indonésie, voire ailleurs en Asie du Sud-Est – auxquels sont conviés des milliers d'invités.

Mots clé : Jawi – Malais – festins cérémoniels – rites de passage – alliance – sacrifice – ostentation sociale – sociétés hiérarchisées

WE WILL EAT GLUTINOUS RICE

Ceremonial banquets amongst the Jawi of Southern Thailand and the ancient Peninsular Malays, and some other places

Abstract: Among the Muslim Jawi of Southern Thailand, of Malay origin, language and culture, as among the Malays of the nineteenth and twentieth centuries, big symbolic ceremonies, sacrifices and rites of passage and alliance were and remain the occasion of ruinous ostentatious feasts meant to gain social prestige, in the form of extravagant banquets—resembling in form those of the Khmer, Lao, Thai Buddhists and other peoples in Indonesia or elsewhere in Southeast Asia—involving thousands of guests.

Keywords: Jawi – Malay – ceremonial feasts – rites of passage – marriage – sacrifice – social ostentation – hierarchical societies

Introduction : ostentation sociale et banquets festifs

L'ethnographie actuelle et récente des Jawi musulmans de Thaïlande du Sud vaut en grande partie pour celle des Malais naguère – du XIX[e] siècle et de la première moitié du XX[e] siècle – à titre de conservatoire culturel du monde malais péninsulaire. Chez les Jawi, et récemment encore chez les habitants de Malaisie, voire certainement plus loin en Insulinde, comme à Sumatra et Java en Indonésie ou aux Philippines – et également, de façon assez comparable dans la cause et la forme des banquets, dans le monde bouddhique continental, notamment chez les Lao, les Khmers et les Thaïs –, les rites sociaux, religieux et symboliques majeurs, liés aux traditions locales du cycle annuel, étaient traditionnellement et restent l'occasion de grandes cérémonies festives marquées par l'ostentation sociale, l'une des grandes caractéristiques culturelles de l'aire immense comprise entre l'Inde et la Chine en général et du monde malais en particulier.

Partout chez les Jawi jusque dans les années 1990, toujours dans de nombreux villages aujourd'hui, et encore assez récemment chez les Malais péninsulaires, parmi les grands événements festifs étaient d'abord les grands rites agraires et marins sous forme de la bénédiction de la mer chez les pêcheurs et de la rizière chez les gens de l'intérieur. Il y avait également, juste avant la moisson, le banquet dit de la fête de l'âme du riz (*dduγi*[1] *semanga' padi* en jawi, *kenduri semangat padi* en malais) représentée par les sept premiers épillets collectés à la lame digitale (fig. 2) lors de la moisson par un chamane dans un silence et un respect absolus. L'âme du riz est réputée pouvoir se métamorphoser en une très belle jeune fille ou en une luciole (*kunè* en jawi, *kunang-kunang* en malais, animal associé à la divinité agraire qu'est l'âme du riz). Elle protège le grenier et son contenu, riz et objets précieux (fig. 6).



Fig. 1. Récolte du riz nouveau à l'aide du couteau à moissonner et confection des gerbes (une cinquantaine de panicules). « L'âme du riz est si belle avec sa longue chevelure de jais et sa fine peau d'ivoire ». Pour collecter le riz mûr avec cette lame digitale, épillet par épillet, il faut saisir la tige de la main droite pour un droitier entre le pouce et l'index et faire pivoter le poignet en levant légèrement la paume de la main vers le haut tout en poussant la lame avec les autres doigts pour couper la tige de l'épillet (traduction et photo Pierre Le Roux, dans une rizière du village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992).

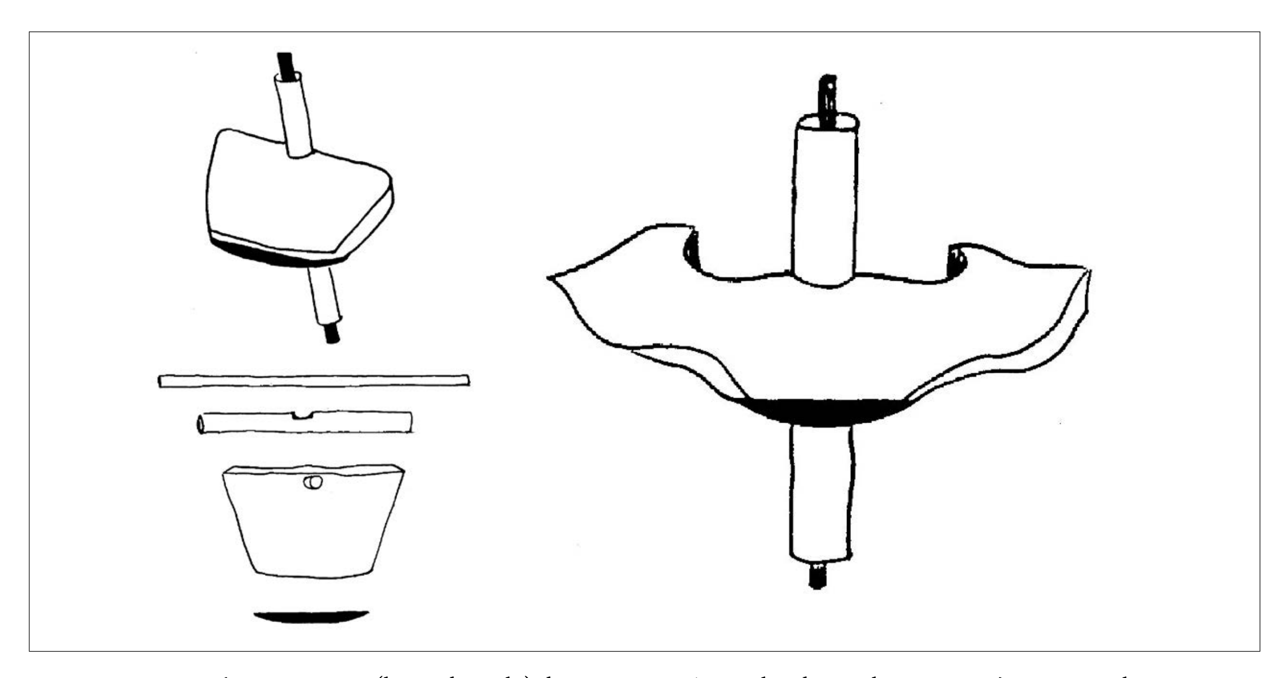


Fig. 2. Le couteau à moissonner (lame digitale) des Jawi, *ttamé*, et celui des Malais, nommé *tuai* en malais standard et *ketameh* en malais de Kelantan. Le couteau à riz permet la sélection des panicules et impose la conservation du grain vêtu sur panicules, en meules, et non pas en vrac pour le riz moissonné à la faucille. De gauche à droite : dessin de Pierre Le Roux, 1994 ; dessin d'André Leroi-Gourhan, 1973 [1943] : 129.



Fig. 3. Moisson du riz à la lame digitale par les femmes (février-mars) chez les Jawi, permettant la confection de gerbes (*gema* en jawi, *gemal* en malais) qui sont portées ensuite sur la tête vers le grenier (photo I. Besson, Patani, 1990).

Ce festin était suivi d'un autre à l'issue de la récolte (fig. 1 et 3) pour fêter cette fois la montée du riz au grenier et rendre hommage à la « meule-mère » (fig. 4 et 5) (*tamông ibu padi* en jawi, *tambun ibum padi* en malais), le tout afin de bien augurer des récoltes futures (*tolo' balo* en jawi, *tolak bala* en malais, « sacrifice ou offrande propitiatoire contre mauvais sort et danger »).

Les meules-mères sont faites des sept premiers épillets prélevés par le chamane à chaque moisson. Sur les deux meules-mères de la figure 4, correspondant à deux familles nucléaires d'une même famille étendue, sont posées les protections magiques usuelles : sur celle de gauche, une noix de coco et un morceau de résine de damar[2] ; sur celle de droite un bol en terre cuite (*gelo'* en jawi, *gelok* en malais) empli d'eau consacrée pour abreuver l'âme du riz. La quasi-totalité des paysans jawi cultive du riz pour ses besoins et n'en achète jamais pour les banquets.

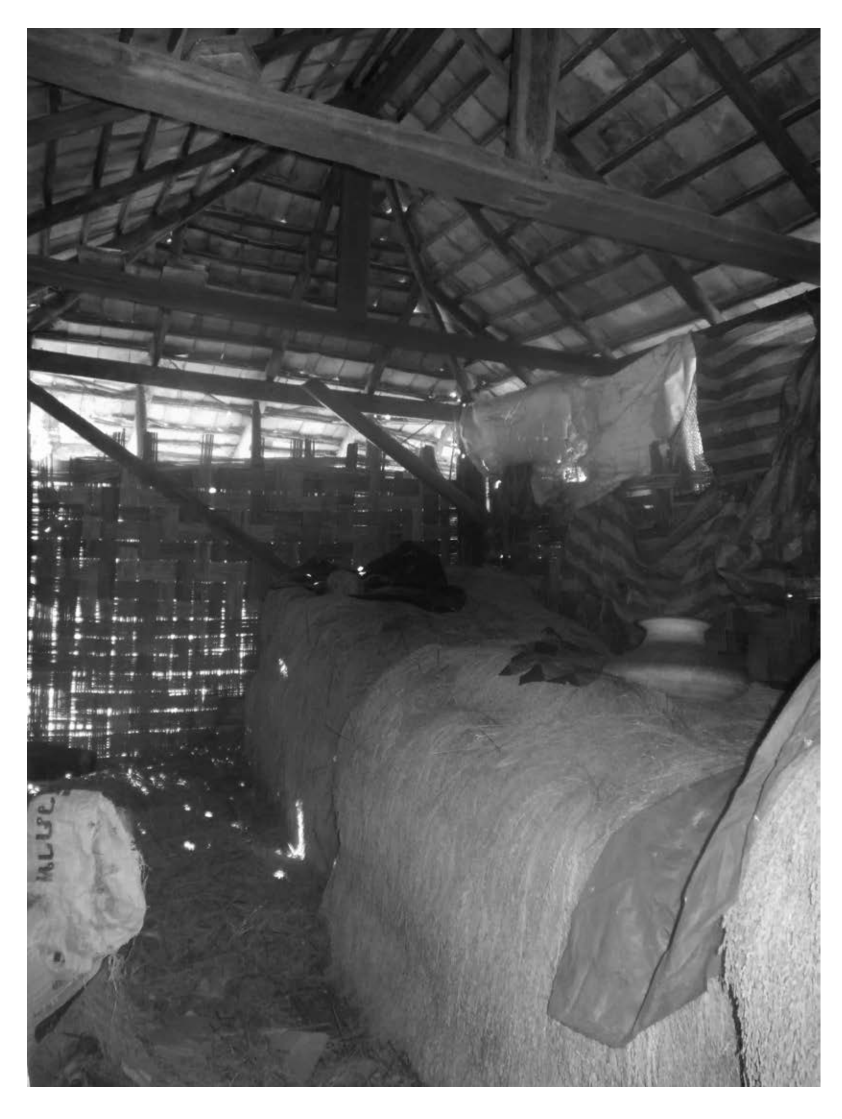


Fig. 4. Meules-mères [de l'âme] du riz (*tamông ibu* [*semanga'*] *padi* en jawi, *tambun ibum* [*semangat*] *padi* en malais) dans un grenier à riz sur pilotis, objets d'un culte féminin (Pierre Le Roux, 1994 : 132 *sq.*). Un grenier moyen contient de quoi nourrir plusieurs milliers de personnes dans l'année (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018).



Fig. 5. Confection des meules faites de gerbes (*gema* en jawi, *gemal* en malais) déposées en spirale conique montante, les grains sur leurs épillets, conservés vêtus, placés vers l'extérieur. Le riz ainsi gardé dans son local aéré peut rester comestible plus d'un siècle, même si devenu rougeâtre et coriace. Le riz nouveau est monté au grenier et confié à la protection de l'âme du riz et de la meule-mère (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992).

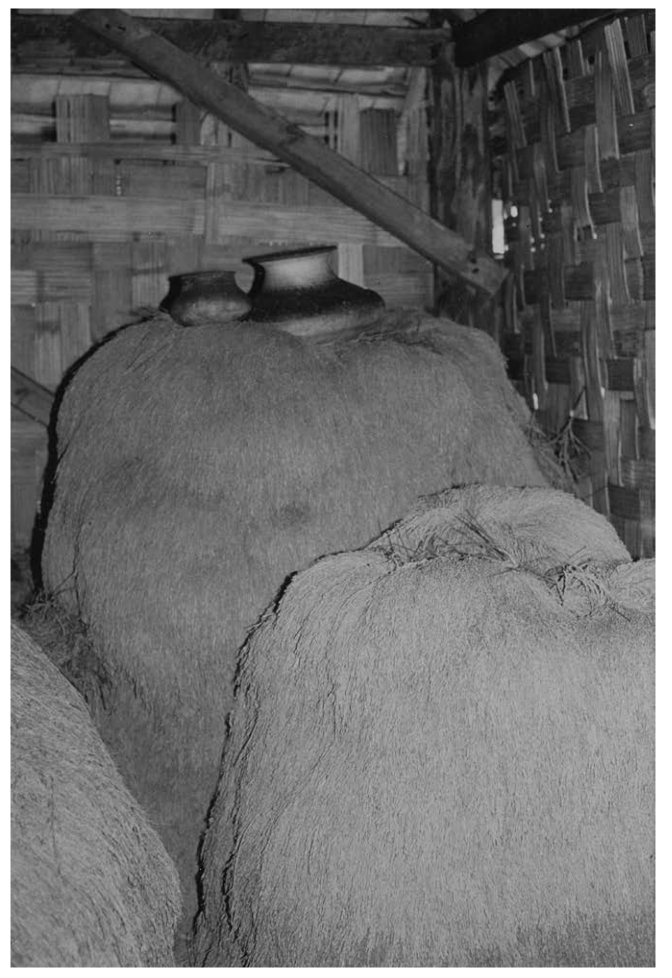


Fig. 6. Le riz nouveau est monté au grenier et confié à la protection de l'âme du riz et de la meule-mère. Le petit récipient de gauche (*gelo'* en jawi, *gelok* en malais) contient de l'eau consacrée par le souffle du chamane afin que l'âme du riz puisse se désaltérer. Dans le grand récipient (*gelo' ssa* en jawi, *gelok besar* en malais) sont posés les épillets de l'âme du riz de l'année. Ils sont plus souvent placés dans une assiette creuse de céramique nommée *jelô'* en jawi et *jeluk* en malais (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992).

Il y avait et il y a encore la fête des « grands hommes » toujours organisée la veille du début du jeûne du mois de ramadan (ce festin devait exister depuis les temps les plus anciens mais il est difficile d'en connaître le calendrier : l'organisation de cette cérémonie juste avant le début du jeûne est probablement postérieure à l'arrivée de l'islam dans la région).

Il y avait aussi et il y a toujours la célébration de la fin du jeûne de ramadan (en deux temps, d'abord une grande fête collective pour tout le monde, suivie, quelques jours plus tard, d'une seconde, plus intime et familiale, pour les femmes retour de couches et de règles) et la célébration de la fin, à Patani, du pèlerinage pour La Mecque.

À cela il faut évidemment ajouter les rites de passage et d'alliance, par essence exceptionnels comme l'est un fait marquant à célébrer de la vie sociale d'un individu ou d'une famille : nomination à un poste d'importance, succès d'un mandat électif ou dans les affaires, obtention d'une distinction honorifique... Parmi ces rites sont la célébration de la naissance d'un enfant, en particulier d'un fils ; l'organisation d'un festin sacrificiel à but ostentatoire aujourd'hui réservé aux musulmans, associé au pèlerinage à La Mecque, parfois combiné aussi à la cérémonie de naissance d'un fils ; la tonte des cheveux autrefois des adolescents des deux sexes, plus récemment limitée aux enfants, cérémonie cependant devenue rare sinon abandonnée ; le limage des dents autrefois des adolescents des deux sexes, cérémonie pratiquement disparue depuis une cinquantaine d'années ; la circoncision pour les garçons ; le percement des oreilles et l'excision pour les filles ; le mariage ; et les funérailles. Il faut aussi évoquer dans cette catégorie les festins, plus ou moins importants mais toujours collectifs, au sein d'un village ou d'un canton, organisés lors de la tenue de cérémonies thérapeutiques complexes, durant parfois trois nuits de suite : les fameuses « danses magiques » malaises sur lesquelles nous revenons plus bas.



Fig. 7. Banquet villageois lors de funérailles bouddhiques, dans la province de Kandal, au Cambodge : le plat d'accompagnement principal ce jour-là était un ragoût de viande de buffle ou de bœuf cuite dans du lait de coco, comme en Thaïlande et en Malaisie, préparé dans de grands chaudrons de fer martelé[3] sous un auvent de palmes de *Borassus* (palmier à sucre). L'on retrouve les mêmes chaudrons (type, matériau, taille) dans les pays alentour, pour des usages similaires, notamment l'organisation de banquets festifs cérémoniels, en particulier au Laos, en Thaïlande et en Malaisie (photo Pierre Le Roux, Cambodge, 2005).

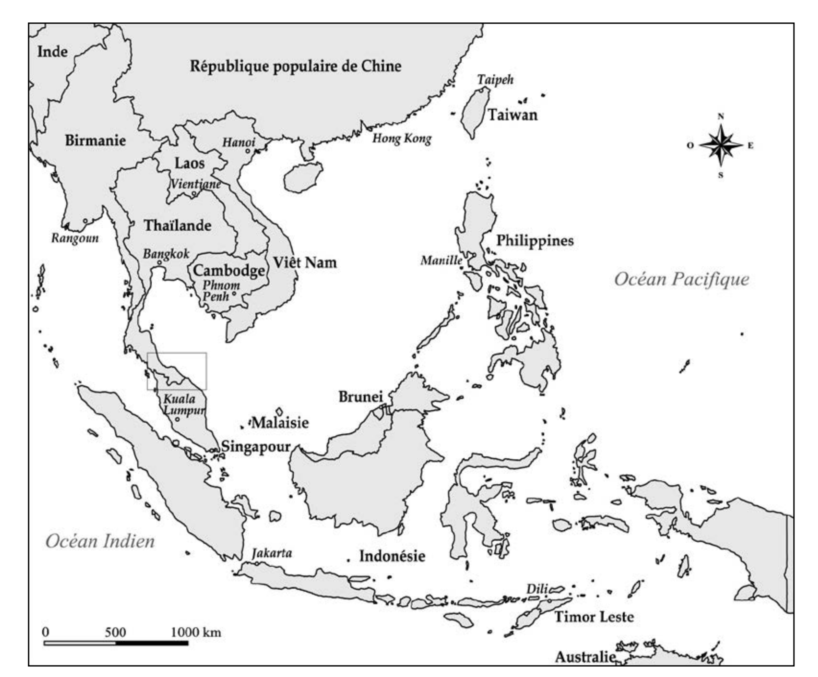


Fig. 8. La région de Pattani (carré) en Asie du Sud-Est (source MAE, 2005, carte modifiée par l'auteur).

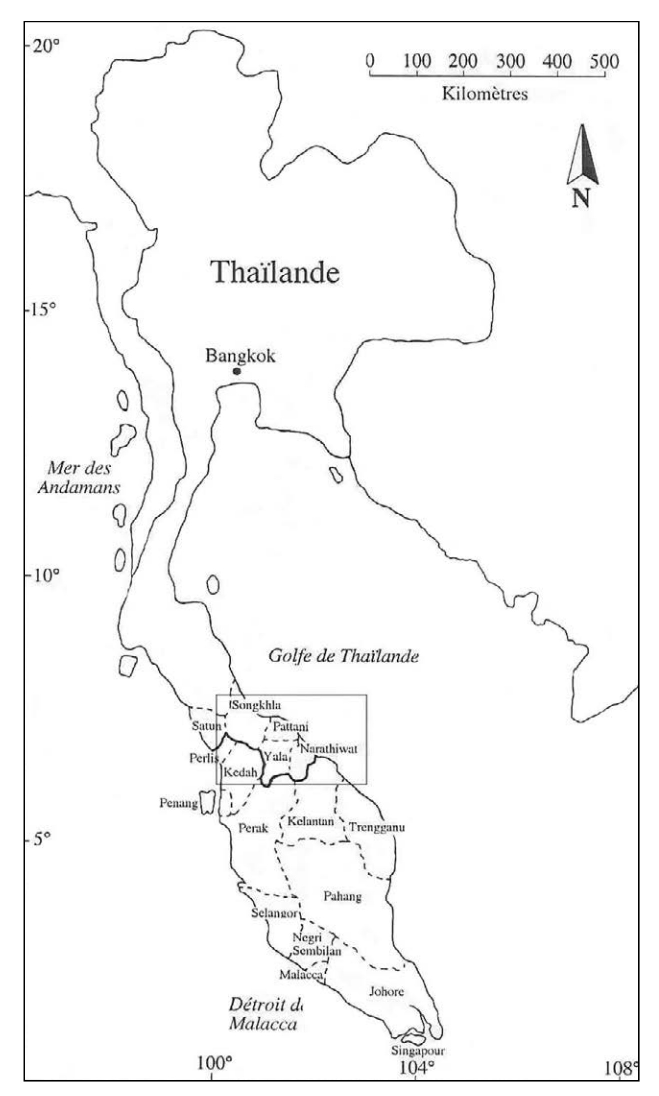


Fig. 9. Situation des actuelles provinces thaïlandaises de Pattani, Yala et Narathiwat qui recouvrent le territoire de l'ancien sultanat de Patani (carte de l'auteur, 1992).



Fig. 10. Embarcation de pêche *pata' keya*, litt. « cul coupé », ancien bateau à proue et poupe bifides coupé en poupe pour permettre l'ajout d'un moteur, aux enluminures magiques[4] (photo Richard Manin durant le cours d'une mission de Pierre Le Roux, Patani, Thaïlande du Sud, 1991).



Fig. 11. *Pata' keya* aux enluminures magiques modifié pour la pêche moderne dans le port de Narathiwat (photo Aphatsarawatdi Le Roux, Patani, Thaïlande du Sud, 2022).



Fig. 12. Ostentation sociale : paysan jawi propriétaire et éleveur de tourterelles striées *Geopelia striata* (*buyông ttité* en jawi, *merbu* ou *burung ketitir* en malais), porte-bonheur valant des centaines de milliers de bahts[5] (photo Richard Manin durant le cours d'une mission de Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991).

Les événements festifs mentionnés prennent systématiquement chez les Jawi, chez les Malais péninsulaires du XIXe et du début du XXe siècle de façon comparable à ce qui existe aujourd'hui chez les Jawi, et dans d'autres ailleurs en Asie du Sud-Est, en Thaïlande, au Cambodge et au Laos notamment, la forme d'imposants et coûteux banquets cérémoniels où sont conviés des milliers d'invités, même dans les familles pauvres, à l'occasion d'un mariage ou d'une circoncision. Ces banquets alourdissent les dettes souvent déjà existantes de ces familles en raison de la quête permanente de prestige social qui caractérise les sociétés dominantes d'Asie du Sud-Est. Marqués par l'entraide familiale et villageoise, ces banquets incluent encore souvent, naguère systématiquement, des spectacles à haute valeur symbolique commandités par les familles organisatrices, en rétribuant les troupes théâtrales et rituelles demandées et, *a minima*, de toute façon en les nourrissant, en sus des invités, parents proches et lointains, alliés et voisins.



Fig. 13. Lors de funérailles suivies d'un banquet villageois bouddhiste dans la province de Kandal (Cambodge), ensemble musical traditionnel *khmer pinpeat*. Il s'agit de musique cérémonielle des cours royales et des temples du Cambodge repris au Laos (*pimphat*) et en Thaïlande (*piphat*), qui accompagne danses de cour, pièces masquées, théâtre d'ombres et cérémonies religieuses[6] (photo Pierre Le Roux, Cambodge, 2005).

L'espace social des Jawi

Les Jawi sont les habitants des provinces de Pattani[7], Yala et Narathiwat, dans le sud-est de la Thaïlande péninsulaire. De langue et de culture malaises et de religion islamique, cette population d'environ trois millions de personnes forme la majeure part de la deuxième minorité culturelle et religieuse de Thaïlande après les Sino-Thaïs, celle des musulmans. Au croisement de plusieurs grands courants culturels, ils sont les descendants des sujets du sultanat de Patani conquis à la fin du XVIIIe siècle par le Siam bouddhiste renommé Muang Thai, « Pays des Thaïs » ou Thaïlande dans les années 1930. Leur organisation sociale est hiérarchisée, concept central au regard de l'ostentation sociale qui marque profondément cette société et la caractérise. Leur système de parenté est indifférencié, à tendance matrilinéaire, en dépit de l'islam, présent dans cette région depuis la fin du XIVe siècle, qui tend à donner la préférence à l'homme sur la femme. Mais l'islam s'est répandu lentement et n'a touché longtemps que l'élite et les populations littorales, laissant la plus grande partie de la population de l'intérieur à ses croyances et rites anciens. L'islam tel qu'il était pratiqué jusqu'à la fin des années 1990 était relativement syncrétique et marqué de pratiques et d'influences animistes, hindouistes et bouddhistes[8]. En réalité, il n'a commencé à vraiment s'implanter dans la région que depuis les années 1970, le poids des traditions et des habitudes étant ce qu'il est partout dans les sociétés rurales. L'alliance est basée sur la compensation matrimoniale ou « prix de la fiancée » et la règle de résidence est majoritairement uxorilocale, et dans une moindre mesure matrilocale, au moins au début du mariage même si toutes les formes de résidence nuptiale peuvent se retrouver ensuite chez les Jawi : patrilocalité, virilocalité, néolocalité[9].

La langue des Jawi est orale et ne s'écrit pas, sinon en translittération phonétique assez approximative en utilisant l'écriture d'autres langues : le thaï et le malais. La graphie thaïe est surtout employée par les plus jeunes – car, depuis les années 1980, les enfants sont pratiquement tous scolarisés dans cette langue[10] –, et par les adultes qui travaillent avec ou pour l'administration : policiers, militaires, instituteurs, enseignants, députés, maires, responsables du développement des infrastructures, responsables de la valorisation agricole, chefs de canton et leurs adjoints, chefs de village et leurs adjoints, postiers, etc. Mais cette graphie est réductrice car elle ne peut pas rendre compte fidèlement des spécificités phonologiques de la langue des Jawi, outre que la langue thaïe et son alphabet ne différencient pas les consonnes sourdes des consonnes sonores (par exemple : [b]/[p] ou [d]/[t] ou [j]/[ch]...), à la différence de la langue jawi et du malais. On peut transcrire la langue jawi aussi dans l'ancienne graphie malaise empruntée de l'arabe (*suɣa' jawi*[11] en jawi ; *surat jawi* en malais) utilisée par les imams et leurs adjoints, les prieurs, les enseignants du coran, les villageois les plus âgés et les plus versés dans la religion. Depuis la signature en 1995 d'un accord entre les gouvernements thaïlandais et malaisien, la langue malaise de Kuala Lumpur est enseignée dans les écoles primaires de cette partie du sud de la Thaïlande. Les plus jeunes, désormais mieux familiarisés que leurs anciens avec l'écriture malaise romanisée moderne (*baso ɣumi* en langue jawi ; *bahasa rumi* en malais), utilisent de plus en plus cette graphie, annonçant à terme la disparition inéluctable du jawi parlé. Au regard de la richesse phonologique et lexicale de la langue des Jawi et de l'identité culturelle qu'elle porte, l'usage de la graphie malaise, ancienne ou moderne, est appauvrissante. En effet, la langue des Jawi possède des phonèmes particuliers, à valeur identitaire, qui n'existent ni en malais ni en thaï, des réflexes linguistiques caractéristiques – tel le « r » vélaire mentionné plus haut ou les doubles consonnes initiales –, ainsi qu'un nombre élevé de voyelles – treize dont huit usuelles et cinq nasales (Smalley, 1994 ; Omar, 1977 ; Le Roux, 1995) – alors que le malais, comme l'indonésien, en compte six en tout, et son écriture cinq seulement.

La séparation définitive brutale d'avec leur matrice d'origine a engendré chez les Jawi l'existence d'un conservatoire culturel du Monde malais ancien (Le Roux, 2019) dont ils sont représentatifs en bien des aspects, notamment pour ce qui relève de la technologie rituelle et symbolique (Condominas, 1986 ; Le Roux, 2000a). Par ailleurs, l'existence d'une guérilla endémique sanglante depuis la conquête siamoise initiale à la fin du XVIIIe siècle fait que la région est en état constant de quasi-guerre (*peɣè* en jawi, *perang* en malais) civile, surtout depuis le début du XIXe siècle, avec des pics plus aigus par moments. Depuis 2003, la région vit à nouveau une de ces périodes troublées.

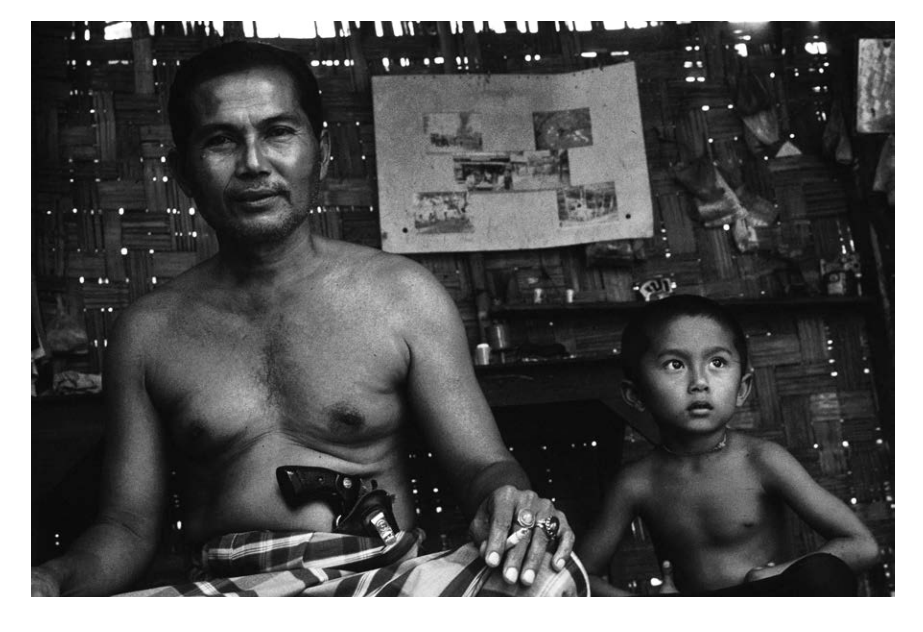


Fig. 14. Paysan jawi et son fils (photo : Pierre Le Roux, 1996).



Fig. 15. Milice villageoise chez les Jawi : violence quotidienne (photo : Pierre Le Roux, 2018).



Fig. 16. Paix troublée ou guerre larvée mais insécurité constante. Véhicule blindé léger de l'armée thaïlandaise en patrouille quotidienne, en fin d'après-midi, dans la région de Patani (photo Pierre Le Roux, 2018).

Cela amène à une insécurité constante au quotidien. De ce fait, l'absence de l'autorité gouvernementale, ou le refus de celle-ci par les habitants, rapporte la région de Patani à une société sans État marquée par le féodalisme, c'est-à-dire concrètement à la vacance du pouvoir régalien et à l'émergence de fiefs tenus par des potentats locaux. Cela a permis le maintien d'une institution essentielle de l'ancien Monde malais, jusqu'alors connue essentiellement en Océanie (Papouasie Nouvelle-Guinée, Australie...), celle des « grands hommes » (*oγè besa* ou *oγè ssa* en jawi, *orang besar* en malais), guerriers charismatiques protecteurs dans une situation de guérilla permanente, parfois parrains criminels relevant du droit commun, chefs des milices villageoises, chefs de canton ou de village, souvent issus ou en tout cas intimes des anciens aristocrates, des gardes princiers et de leurs affidés, de toute façon proches des cercles de pouvoir disparus, ce qui les légitime d'autant.

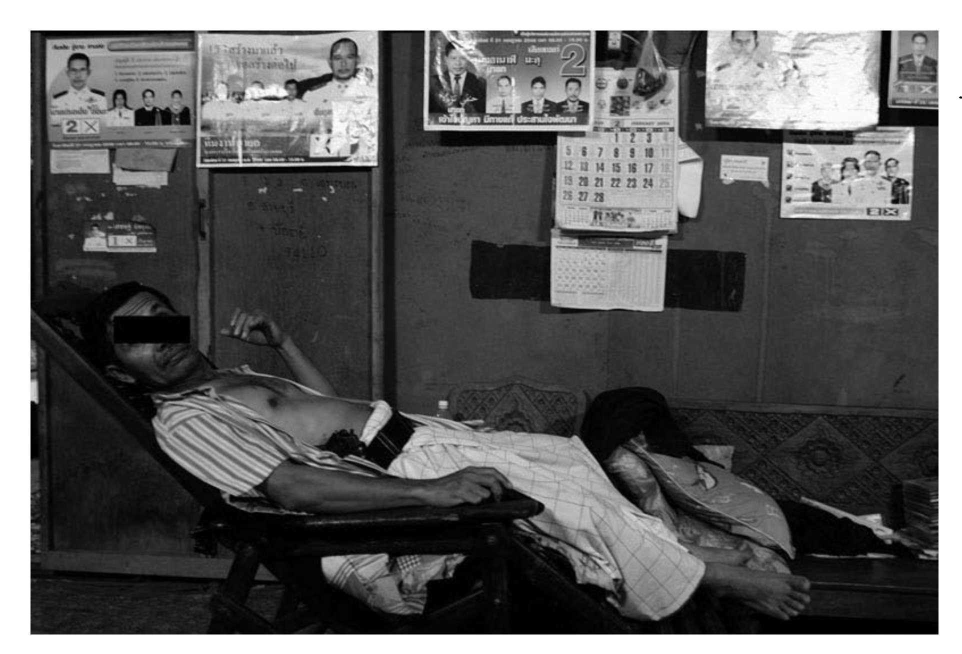


Fig. 17. « Grand homme » jawi au repos chez lui (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2006).



Fig. 18. « Grands hommes » jawi au village (photo Pierre Le Roux, Patani, Thaïlande, 1992).

Ostentation sociale et quête de prestige comme moteurs culturels

L'ostentation sociale, vivement marquée chez les Jawi, société hiérarchisée je le souligne encore, les deux allant évidemment de pair, prend, par exemple dans une cérémonie de mariage, la forme d'une compensation matrimoniale très élevée, jusqu'à atteindre des sommes impossibles à rembourser, autant dans les familles des classes moyenne et supérieure que dans celles relevant de la classe la plus modeste (Le Roux, 2012). C'est ainsi que le festin cérémoniel accueille généralement plus de deux à trois mille invités dans des familles relativement pauvres[12] et qui s'endettent lourdement auprès de parents, de notables locaux et d'usuriers professionnels. Ceux-ci, le plus souvent d'origine chinoise, sont nommés *tokè*. L'on retrouve dans toute l'Asie du Sud-Est ces incontournables aventuriers commerçants et prêteurs sur gage. Le terme vient du chinois teochiu *tâo ke* (« entrepreneur »), ou du thaï *tâo kàe* (« ancien, charge honorifique »). Il désigne un patron, un entrepreneur, en position de décideur local. Les usuriers sont nommés *oγè pegè gada* en jawi (*orang pegang gadai* en malais), « personne qui collecte l'intérêt », quand il s'agit d'une personne de culture malaise (*oγè Nnayu* en jawi, *orang Melayu* en malais[13]). Le prêt est proposé à un taux prohibitif et les emprunteurs doivent gager une partie de leurs biens, de leurs terres ou de leurs productions agricoles contre la somme prêtée, voire tomber en esclavage pour dette, ainsi que leurs épouses et leurs enfants. L'énorme intérêt à verser mensuellement, ceci de manière universelle en Thaïlande et dans une bonne part de l'Asie du Sud-Est, suivant le modèle chinois, varie de 5 % entre proches jusqu'à 20 % chez l'usurier. Il est donc très difficile sinon impossible aux emprunteurs de rembourser les sommes empruntées pour assumer les frais obligés. Ceux-ci sont imposés à la fois par l'ostentation, associée à la solidarité entre parents, amis et voisins qui sont des parents éloignés sortis de la parenté – en fait surtout de la germanité – au-delà de trois degrés de cousinage, dominant le système social (cérémonies festives lors des naissances, des mariages et des funérailles, etc.), et par la religion (pèlerinage à La Mecque)[14]. Cela appauvrit l'emprunteur et transforme l'usurier, en sous-main, en véritable maître des terres et des systèmes agraires concernés (rizières, plantations d'hévéa, vergers, etc.), sous le rideau de fumée du propriétaire ou de l'exploitant officiel devenu simple prête-nom. Ce dernier est souvent autorisé à continuer d'exploiter la terre engagée au service du nouveau possesseur et patron sous la forme d'un métayage (*bagi duwo* en jawi, *bahagi dua* en malais, au sens strict « partage à moitié »). De la classique répartition à 50 %-50 % entre propriétaire et métayer, depuis quelques années on voit apparaître de plus en plus de taux de répartition de 60 %-40 %, 70 %-30 %, voire 80 %-20 % selon l'importance de l'investissement et la distance prise avec le système de relations traditionnel, la société tendant, comme en Occident, à l'anonymisation et au retour sur investissement plutôt qu'à entretenir une relation équilibrée avec un parent, un ami, un voisin ou un coreligionnaire.

Le banquet festif est nommé *dduγi* en jawi, *kenduri* en malais. Le terme provient du persan *kundur* (« l'encens ») et désigne au départ une fête en l'honneur des morts (Wilkinson, 1959 [1932]). Il exprime aujourd'hui l'ensemble des offrandes rituelles et invocations, prières, transes, qui font partie de toute cérémonie, y compris les festins de mariage, d'entrée dans l'islam et de funérailles. La fumée de l'encens à partir de « bois d'aigle »[15] (*gahaγu* en jawi, *gaharu* en malais) et, plus souvent encore, de benjoin[16] (*kemiyè* en jawi, *kemenyan* en malais) accompagne en effet toutes les opérations rituelles. Mais lorsqu'on se rend à un *dduγi*, terme de référence, on dit qu'on va « *makè pulô'* » en jawi (*makan pulut* en malais), contraction de *makè nasi' pulô'* : « [nous allons] manger du riz gluant » (*makan nasi pulut* en malais), qui est en quelque sorte le terme d'adresse et l'appellation courante, pour ce type de festin cérémoniel, plutôt réservée aux banquets de mariage et de circoncision. Lorsque quelqu'un dit « je vais manger du riz gluant », cela signifie usuellement « je suis invité à un mariage (ou à une fête de circoncision) », sinon on précise le cas. Ceci pour marquer l'importance – et la rareté – du riz gluant dans la société jawi et malaise, traditionnellement réservé aux festivités et aux banquets sacrificiels (Skeat, 1900 : 77), connoté « masculin » dans le système symbolique, alors que dans la vie quotidienne on mange du riz blanc, relié à la féminité dans ce système (Le Roux, 2006a). C'est exactement l'inverse au Laos où le riz gluant est mangé quotidiennement et le riz blanc servi lors des festivités.

Feasting ou ostentation sociale ?

Dans les dernières décennies, des archéologues ouverts sur l'anthropologie sociale, surtout des chercheurs anglo-saxons, ont découvert l'importance des banquets dans certaines sociétés passées ou vivantes. Ce fut le cas de Ron Adams (2004) qui, en effectuant des recherches sur le mégalithisme ancien à Sumba, découvrit des pratiques vivantes qu'il documenta afin de tenter d'éclairer celles disparues probablement ressemblantes aux premières pour tout ou partie. On peut citer aussi les travaux de Jeffrey Fleisher (2010) sur l'Afrique orientale ancienne et surtout ceux de Brian Hayden (2009, 2014, 2016), qui a théorisé à partir d'exemples pris essentiellement en Asie du Sud-Est, sur l'aspect festif de l'ostentation sociale en proposant le concept de « *feasting* ». Il s'agit d'une sorte de caractéristique culturelle de sociétés sédentaires ou pratiquant un nomadisme très lent sur un territoire donné dans le cas des essarteurs[17] tels que les Mnong Gar du Vietnam que nous reverrons plus loin. Cette caractéristique est liée à la domestication animale, à l'horticulture et à l'adoption de l'agriculture, et dans tous les cas au stockage et l'utilisation des surplus. Cela exclut les peuples nomades achrématiques, c'est-à-dire sans richesses, pour reprendre Alain Testart (2007, 2012). En effet, ne stockant pas, ils n'ont pas besoin de se sédentariser. D'autre part, cela pousse les populations concernées à organiser de grands banquets où de nombreux commensaux se retrouvent pour festoyer, ce qui permet, par une certaine forme de distribution des ressources alimentaires et des richesses, d'entretenir les plus pauvres et les plus faibles, ainsi que de possibles avancées techniques comme l'invention de boissons fermentées. Cela rend bien la réalité mais reste néanmoins à la surface matérielle des choses.

Aborder une société humaine, disparue ou vivante, à partir de ses manières de table et de sa cuisine est évidemment riche d'enseignement pour tout ce qui concerne ses aspects sociaux et politiques qui se reflètent en premier lieu dans les pratiques alimentaires du quotidien et celles de l'exceptionnel, comme le rappelle très pertinemment Christine A. Hastorf (2008). Mais concevoir la tendance au banquet festif comme une explication en soi est une approche risquée, autant exacte qu'erronée. Exacte mais tautologique, comme une sorte de lapalissade, car superficielle puisque limitée à la conséquence sans considération de la cause profonde, d'un point de vue anthropologique évidemment. Erronée, car le moteur sociétal et culturel de l'organisation dans cette partie de l'Asie de tels banquets dispendieux apparaît être l'ostentation sociale et la quête de prestige qui existent partout mais ont, dans cette région précise, une importance particulière et peuvent prendre évidemment d'autres formes obligées dont le banquet associé à des sacrifices animaux dispendieux reste cependant à ce jour la principale expression. Effectivement, dans le passé lointain des traces attestent que des festins ruineux étaient organisés en Asie du Sud-Est comme cela reste le cas au temps présent. Mais le constat immédiatement matériel ne renseigne aucunement sur la raison profonde de telles manifestations collectives passées dans ce qu'elles peuvent avoir d'outrancier et donc de caractéristique. En effet, dans le monde rural, partout sur la terre passée et présente, les banquets où l'on consomme des produits rares et chers comme de la viande et des boissons fermentées ou alcoolisée étaient et restaient, il y a encore moins de cinquante ans en Europe, relativement rares dans l'année, ou plutôt réservés à l'exceptionnel, de manière plus ou moins équivalente, quelle que soit la société, sa localisation géographique, la culture et la religion considérée : entrée dans l'âge adulte (par exemple la communion chez les catholiques), mariage, naissance ou baptême d'un enfant, funérailles, et éventuellement le fait de fêter un succès, d'honorer un notable ou un prince, de faire montre de son prestige et de sa richesse. Partout, au quotidien, on mangeait peu souvent de viande, et l'on buvait surtout de l'eau ou au moins une boisson « ordinaire » ; comme au Pays de Caux, situé entre Dieppe, Le Havre et Rouen, en Normandie d'avant et peu après la Seconde Guerre mondiale où les gens buvaient de ce qu'ils appelaient justement la « boisson », eau coupée d'un jus de pommes à peine fermenté ou un cidre de mauvaise qualité – le cidre était trop cher et trop alcoolisé – qui la teintait, lui donnait du goût, voire l'aseptisait quelque peu, dans les mentalités en tout cas. Car l'eau était rare en cette région de terres calcaires où les puits manquaient et elle était

conservée dans la mare argileuse que chaque ferme se devait de posséder, partagée avec les animaux qui risquaient de la salir (Alexandre, 1988). On buvait donc surtout de la « boisson » à table. Le vin n'était pas produit dans la région et n'était pas, à l'époque, localement usuellement consommé, réservé de toute façon aux grandes occasions et aux riches. Le banquet, l'occasion qui « faisait le larron », la fête familiale ou villageoise quand, chaque année, dans les campagnes françaises par exemple, on « tuait le cochon », la communion du petit, le mariage de la dernière, l'enterrement du grand-père étaient donc les moments rares mais privilégiés et appréciés de tous où l'on se régalait, où l'on buvait en compagnie et à satiété, où l'on se remplissait la panse de bonne viande, où l'on montrait son statut en invitant des dizaines, des centaines de parents et d'amis pour une simple communion – choses vécues dans ma jeunesse entre Normandie et Bretagne – et en dressant des menus sans fin, aux viandes toujours plurielles, pour des repas qui commençaient avant midi pour s'achever à la nuit tombée, avec apéritifs, vins blancs, vins rouges, entrées, entremets, poissons, volailles, viandes blanches et rouges, avec l'interruption d'un « trou normand » ou d'autre lieu, composé par exemple d'un sorbet arrosé d'alcool fort pour « creuser l'appétit » et le relancer avant de reprendre les libations, avec les salades, fromages et desserts variés, éventuellement arrosés de champagne ou de mousseux, puis avec le café et les liqueurs...

De tels banquets ont existé et existent dans le monde entier, variant dans le détail mais se ressemblant forcément dans l'outrance, pour montrer sa bonne fortune aux autres, sa puissance, sa générosité, mais aussi pour rendre, pour partager, pour renforcer le lien social, pour faire la fête en famille et entre amis, entre copains au sens propre (« compagnons avec qui on partage le pain »), pour s'amuser entre durs labeurs, entre la récolte de l'année en cours et la préparation des travaux agricoles pour l'année suivante. Mais cela concerne sans aucun doute, il faudrait le vérifier précisément, essentiellement des sociétés sédentaires à surplus, hiérarchisées, et non pas tant à religion à sacrifice qu'à pratiques religieuses syncrétiques incluant le sacrifice. Le cas des Jawi musulmans qui pratiquent le sacrifice du buffle – comme les Proto-Indochinois animistes, les Chams hindouistes ou les Thaïs bouddhistes –, que nous reverrons en détail, le montre assez.

Si toutes les sociétés du monde ne consacrent pas tous leurs revenus à festoyer et en fait surtout à « montrer », combien important socialement le festin puisse être à un moment ou un autre, il en existe où « montrer » est apparemment le moteur principal. Les Jawi disent ainsi qu'ils « mangent le vent » *makè anging* (*makan angin* en malais), c'est-à-dire qu'ils ont besoin de montrer leur splendeur, de briller (*chahayo* en jawi, *cahaya* en malais), d'attirer l'attention (*lasi* en jawi ; *lasah* en malais) de même que la luciole, ou la fluorescence (*peda* en jawi, *pendar* en malais) des vagues (*omo'* en jawi, *ombak* en malais) dans la mer (*laô'* en jawi, *laut* en malais). Ces sociétés sont toujours et forcément hiérarchisées, soit formellement, soit au moins sous la forme d'une compétition basée sur la richesse et sur la dépense ostentatoire de ressources puisque le prestige impose des dépenses qui participent de la différenciation entre classes sociales qui peuvent se permettre de dépenser ou qui ont le droit ou le devoir de le faire, et les autres. En Asie du Sud-Est, presque toutes les sociétés sont hiérarchisées, avec des aristocrates, des roturiers et des esclaves ou dépendants, et même très stratifiées, même celles généralement présentées comme non-stratifiées et qu'on décrit aussi comme « compétitives », c'est-à-dire induisant une hiérarchie de fait basée non pas sur des classes sociales exogames, au statut transmissible sinon héréditaire, mais sur l'opposition entre riches et pauvres, dominées par un système de *big men* dans lequel le prestige acquis remplace le statut inné (Sellato, 1987), mais où la richesse différencie au moins autant que la noblesse. Très rares sont les véritables sociétés égalitaires dans cette région du monde, cantonnées aux espaces sociaux restreints, rares et numériquement faibles des chasseurs-cueilleurs.

Mais il n'est pas étonnant de voir apparaître un tel concept, *feasting*, chez des archéologues qui ne trouvent dans leurs fouilles que des restes souvent énigmatiques quant aux raisons de leur présence, de grands repas collectifs passés, limités qu'ils sont, par essence professionnelle, par ce qu'Alain Testart (2012) a appelé le « syndrome d'invisibilité ».

Celui-ci touche de plein fouet l'archéologie, notamment préhistorique, étant donné sinon le peu de traces matérielles exhumées, l'absence totale d'explications sociales, cognitives et spirituelles corrélées à l'organisation sociale de la société concernée et aux contingences historiques et épiques de l'époque y relative impossibles à connaître puisque cette société s'est éteinte depuis longtemps. Il faut aussi compter avec le manque d'archives explicatives comme textes dessinés, peints, rédigés ou gravés sur tablettes d'argile, papier, ôles[18], papyrus, parchemins ou tout autre support, dans des codes déjà décryptés.



Fig. 19. Sacrifice de buffles en Indonésie, dans un village du district de Kodi, dans le sud-ouest de l'île de Sumba, département des Petites îles de la Sonde orientales, lors d'un banquet de funérailles secondaires (photo Pierre Le Roux, 2015).

Et si ce concept de *feasting* est intéressant pour un archéologue en ce qu'il permet de signaler à la profession des pratiques d'un type caractéristique découvertes par des traces matérielles plus ou moins tangibles, il est en revanche à prendre avec précaution sur le plan ethnographique et anthropologique car focalisant sur la conséquence matérielle d'une raison cognitive d'ordre ontologique, c'est-à-dire également culturel et politique, un peu comme une personne qui, pointant son doigt en direction de la lune, focaliserait sur celui-ci et non sur celle-là. Encore une fois, je pars ici d'un point de vue anthropologique, évidemment. Cette explication sociale et cosmogonique doit être recherchée par l'ethnographe en priorité dans les sociétés vivantes ou subactuelles disposant de récits, témoignages et descriptions permettant de se faire une idée juste de la construction sociale disparue ou perturbée, sans s'arrêter à la description d'événements retenus dans leur seule superficialité physique, mais pour les archéologues par force et avec utilité et succès, en-deçà des causes réelles et profondes qui relèvent de la morphologie sociale mais difficiles à montrer dans le cas de sociétés disparues.

De fait, l'importance sociale accordée au banquet en Asie du Sud-Est dérive très probablement de celle accordée au buffle domestique *Bubalus bubalis*, connu en français sous les noms de buffle d'Asie ou des marais (*B. b. bubalis*) sur le continent, et de buffle des rivières (*B. b. kerabau*) en Indonésie et aux Philippines.



Fig. 20. Buffle mâle adulte à Sulawesi en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Le buffle, présent à peu près partout jusqu'à récemment, est en voie de disparition car ce moteur animal omniprésent dans la culture du riz depuis des millénaires est remplacé depuis peu par le moteur mécanique. La puissance symbolique du buffle tient à deux choses : d'abord son usage de valeur de référence comme monnaie avant la monnaie (Testart, dir., 2010).



Fig. 21. Découpage et partage de la viande des buffles et des cochons abattus lors de funérailles secondaires dans un village animiste du sud-ouest de Sumba (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

C'est ainsi que, dans nombre de coutumiers traditionnels en Asie du Sud-Est, par exemple ceux des Proto-Indochinois du Vietnam Bahnar et Sedang (Guilleminet, 1942), Cau Maa' (Boulbet, 1957), Jörai (Lafont, 1967), Mnong Preh (Maurice, 1993), Srê (Dournes, 1955) et Stieng (Gerber, 1951), les amendes imposées pour les crimes et délits perpétrés sont à payer en jarres, en gongs et en *buffles*, avec équivalence et convertibilité entre unités.

Ensuite et surtout, le point précédent en découlant, les buffles, animaux *domestiques* par excellence dans cette partie du monde (Cuisinier & Josselin de Jong, 1972 : 1355 ; Le Roux, 2006a : 70), de plus en plus remplacés par des taureaux et vaches issus de croisements, sont utilisés depuis des millénaires par toutes les sociétés, des plus grandes aux plus petites en nombre, comme animaux à sacrifier valant symboliquement un humain, évidemment toujours en situation de dépendance : prisonnier de guerre, esclave pour dette, vassal, pour honorer ancêtres, divinités, vivants et morts, pour bien augurer du sort, inaugurer un bâtiment, obtenir une belle moisson ou remercier les dieux et les génies de l'annone engrangée, et pour obtenir du prestige social.

L'exemple de la cérémonie *Pa Sése* impliquant le sacrifice d'un grand nombre de buffles chez les Nage animistes de langue austronésienne de Bo'a Wae du centre de l'île de Florès, en Indonésie orientale, rapportée par Gregory Forth (1989), est éclairant. Cette cérémonie est l'institution centrale de la société et pour les Nage eux-mêmes probablement l'élément le plus représentatif de leur culture et l'un des plus importants critères de leur identité. Gregory Forth précise que, partout en Indonésie orientale, le buffle, principal indice de richesse, compte dans les présents du « prix de la fiancée », dans les prestations offertes aux gens relevant de la catégorie des donneurs d'épouse, dans les cérémonies funéraires ainsi que dans toute occasion impliquant un échange entre alliés.



Fig. 22. Buffle domestique dans la rizière en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Cette cérémonie est organisée à différentes occasions mais les deux plus significatives sont *pa peo*, lors de l'érection d'un nouveau poteau sacrificiel (*peo*) ou son déplacement d'un village à un autre, et *pa sa'o*, lors de l'achèvement d'une nouvelle maison de culte (*sa'o waja*). D'après Forth, l'organisation d'une cérémonie *pa sése*, notamment lors d'un *pa peo*, exprime et confirme une hiérarchie parmi les participants. Sur le buffle entendu comme le double de l'être humain, il précise :

> « [...] *The buffalo is treated not just as an animal to be slaughtered but as an ennemy. In this regard, it also seems relevant that the buffalo are rubbed with pig grease to make them shine and are provided with headresses and necklaces* [...] *after the manner of warriors going into battle. Indeed, in this respect they are decorated in basically the same way as their owners, the "sacrificiers"* [...]. *The world of the mountain spirits and that of ordinary Nage so parallel one another that, when the spirits hold their pa festivals, the buffalo they slaughter are actually human beings.* » (Forth, 1989 : 511, 513)

La propitiation de la récolte et le remerciement aux divinités, en vigueur naguère encore chez les Jawi, sont bien illustrés par Émile Kemlin (1910 : 152 *sq.*) décrivant le sacrifice d'un buffle dans le cadre des rites agraires chez les Reungao (un sous-groupe Bahnar) de la région de Kontum au Vietnam méridional, Proto-Indochinois animistes en voie de christianisation au début du XX[e] siècle :

> « [...] Nous mangeons ce buffle pour notre riz, qu'il arrive jusqu'à la demeure du Dieu du tonnerre et de la foudre afin que nous obtenions d'autres moissons comme celle-ci, que nous tirions gain et profit de nos champs et de nos jardins et que ce bienfait s'étende à tous nos fils, tous nos petits-fils, toute la maisonnée et tout le jardin. Que tous les Esprits et tous les Génies s'avancent aussi et prennent part au festin » (Kemlin, 1910 : 154)

On trouve structuralement, sous des formes à peine différentes dans le détail, les mêmes croyances et pratiques dans la quasi-totalité des sociétés d'Asie du Sud-Est, qu'elles soient majoritaires ou minoritaires, animistes, hindouistes, bouddhistes, musulmanes ou chrétiennes. C'est ainsi, selon Juliette Baccot, par exemple, que le sacrifice du buffle joue un très important rôle de régularisation des échanges entre nature et surnature chez les Chams musulmans du Cambodge, de langue austronésienne comme les Jawi et les Malais :

> « Le sacrifice du buffle est à O Russei l'ultime recours aux esprits, quand les *cay* [médiums et magiciens, dépositaires supposés de l'esprit des anciens rois chams] dans les cas de maladies graves, ont épuisé toutes les autres possibilités. Ce sacrifice est d'ailleurs beaucoup plus rare que les processions ordinaires pour l'unique raison qu'un buffle sacrifié suppose une mise de fonds de 2000 à 3000 riels [équivalent à 100 francs français de 1968, somme très élevée pour l'époque au Cambodge] et que la grande majorité des gens de ce village est extrêmement pauvre. Les seuls sacrifices du buffle qui aient eu lieu ces dernières années à O Russei furent offert aux "Esprits" par des gens plus aisés qui habitaient souvent très loin de là mais qui étaient venus consulter Sit la Pô et Fah [guérisseurs locaux fameux] dont la renommée dépasse de beaucoup le périmètre du village et même du district. Ce sacrifice, s'il est le plus important des sacrifices sanglants n'est pourtant pas le seul. Celui d'une poule ou d'un coq est souvent prescrit par les *cay* et accompagne fréquemment les processions. Il peut également accompagner les rites musulmans. » (Baccot, 1968 : 167-168)



Fig. 23. Massacres de buffles sacrifiés exhibés à fins de prestige, enfilés sur le poteau de la façade d'une maison traditionnelle chez les Toradja de Sulawesi (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

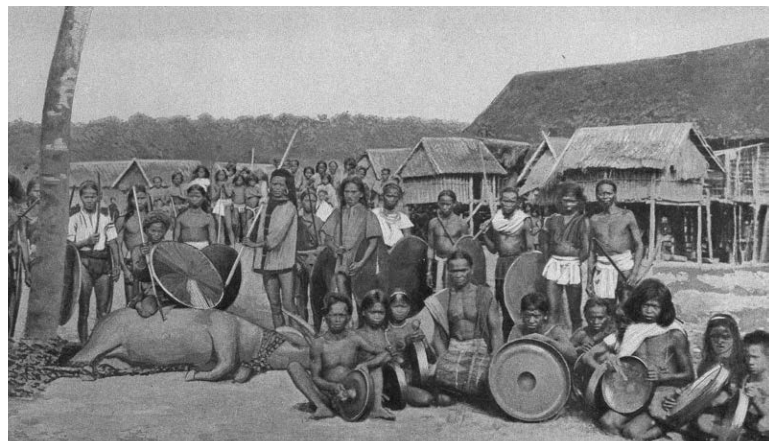


Fig. 24. Fête villageoise avec sacrifice du buffle chez les Proto-Indochinois Cau Maa' du Vietnam, voisins immédiats des Mnong (photo Jean Boulbet, *ca* 1955).



Fig. 25. Mise à mort du buffle lors d'une cérémonie sacrificielle suivie d'un banquet chez les Cau Maa' du Vietnam, de langue austroasiatique (photo Jean Boulbet, *ca* 1955).

Fig. 26. « Sacrifice du buffle chez les Moïs » (probablement des Bahnar ou des Reungao de la région de Kontum, Vietnam, photo anonyme, *ca* 1900 ; source : Charles Brossard, 1906).



Concernant les Khmers du Cambodge, Guy Porée et Éveline Maspéro (1938 : 138) indiquent :

> « À Ba-Phnom, site présumé de la capitale de l'ancien Fou-nan, et peut-être le mont Motan où, selon les Chinois, descendait Çiva, se célèbre annuellement une cérémonie en vue d'avoir de bonnes récoltes, cérémonie qui fut accompagnée de sacrifices humains comme celle du Neak-Ta Bêng, et comporta ensuite, jusqu'à il y a peu d'années, le sacrifice d'un buffle blanc à la Dame Blanche. »

Quant au prestige, Georges Condominas explique à propos des Mnong Gar, Proto-Indochinois animistes du centre du Vietnam, de langue austroasiatique, qu'il a fréquentés en 1948-1949 :

> « Chez les Mong Gar ou Phii Brêe (les "Hommes de la Forêt") [...] la réputation d'un homme ne se mesure pas à la fortune accumulée, mais au nombre de sacrifices du buffle qu'il a organisés et accomplis. [...] Si Baap Can était célèbre dans toute la vallée du Daak Kroong ("le Fleuve"), branche méridionale d'un affluent du Mékong, dans les montagnes du Vietnam central, c'est parce qu'il avait déjà immolé douze buffles au cours de grandioses cérémonies. Car les efforts d'un homme dans une telle société ne tendent pas à accumuler pour s'enrichir égoïstement, mais à se procurer les biens nécessaires pour obtenir en échange buffles, porcs, poulets et riz qui lui permettront d'offrir à ses proches, à son village et à ses invités venus d'ailleurs une grande fête culminant dans le sacrifice d'un buffle. Il gavera tout ce monde de riz et de viandes diverses, accompagnés de plusieurs jarres de bière-de-riz. En deux jours, la presque totalité des biens qu'il a réussi à rassembler au cours de plusieurs années, après qu'il les eut échangés contre des animaux domestiques et du riz, sont consommés par ses hôtes au cours de grands festins ritualisés. [...] Mais le sacrifice a acquis du même coup un énorme prestige. (p. 97) [...] Ils pratiquent une véritable stratégie de l'endettement : ce qui leur vaut l'admiration générale et, pour les plus audacieux, dans les moments de crise, les remarques acerbes de leurs congénères gagnés par l'envie. (p. 108) » (Condominas, 1989 : 97 et 108)



Fig. 27. Sacrifice de buffles et de cochons lors d'un banquet de funérailles secondaires dans un village du sud-ouest de Sumba à la population animiste (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Sacrifice du buffle ou sacrifice humain chez les Jawi

En pays jawi, un *dduγi* ou festin cérémoniel impose le sacrifice et la consommation de buffles ou bien, par défaut, pour les festins les plus modestes, par ordre décroissant, mais pour une même valeur symbolique de substitution, de taureaux (ou de vaches), de chèvres ou chevreaux, de canards, de coqs ou poules et, *a minima*, d'œufs de poule, tous animaux obligatoirement domestiques[19].

Chez les Jawi et les Malais, comme dans toute l'Asie du Sud-Est, continentale comme insulaire, le sacrifice d'un buffle ou de tout autre animal domestique pouvant s'y substituer représente en effet symboliquement sinon historiquement celui d'un humain dépendant, esclave ou prisonnier de guerre offert à une divinité en échange de la neutralité voire de la bienveillance de celle-ci, d'une part, et montrant à la population locale la munificence de la famille organisatrice qui se ruine à l'occasion, d'autre part, ce qui engendre du prestige social et donc du pouvoir.



Fig. 28. Jeunes buffles d'Asie (*Bubalus bubalis*) dans une rizière de Thaïlande du Sud en pays musulman en 2018. Les buffles ne servent plus beaucoup aux travaux agricoles depuis quelques années mais restent élevés pour leur viande toujours consommée lors des festins collectifs dans les villages reculés, même les plus pauvres (photo Pierre Le Roux, 2018, Ko Yao, Phang Nga, Thaïlande du Sud).

En pays jawi et malais, les buffles autrefois sacrifiés à la lance et au sabre, avant l'arrivée de l'islam, comme chez les Proto-Indochinois, et depuis peu d'années les taureaux et vaches – et les chèvres ou les coqs pour les petits festins –, sont désormais tués, technique difficile, par des spécialistes qui les égorgent délicatement à l'aide d'un grand couteau courbe nommé *pisa semeléh* en jawi (*pisau sembeleh* en malais), à la lame affûtée comme un rasoir, faisant couler le sang sans répandre la bile et sans que les muscles se tétanisent de peur ou de douleur rendant la viande immangeable.

À Patani, jadis et maintenant, les sacrifices de buffles d'Asie ont coûté et coûtent encore très cher. Les buffles (*kuba* en jawi, *kerbau* en malais) y sont cependant, depuis quelques décennies, de plus en plus remplacés par des mandalong australiens issues de croisements réalisés dès les années 1960 entre zébus indiens (vaches brahmanes *Bos taurus indicus*) et charolais (*Bos taurus taurus*), entre autres variétés. Ces bovins valent cher car leur viande est plus délicate et, au début, était plus rare que celle des buffles, mais, en raison de la masse de ceux-ci, ils coûtent cependant moins que les buffles qui fournissent plus de viande. Les taureaux (*lemu jatè* en jawi, *lembu jantan* en malais) et vaches (*lemu ttino* en jawi, *lembu* ou *sapi betina* en malais) valent en réalité plus cher au poids que les buffles. Quoi qu'il en soit de la mode, c'est cependant la viande de ces derniers, connue depuis des siècles, qui est la plus appréciée. Mais les buffles deviennent rares puisqu'on ne les utilise plus pour les travaux agricoles et, comme les éléphants remplacés par automobiles, 4x4 et camions, comme les chevaux de trait en Europe à compter de la Seconde Guerre mondiale, ils ont tendance à disparaître du paysage. Ce, au profit de ces nouvelles variétés de vaches issues de croisements et élevées pour leur viande. Traditionnellement, en effet, cette partie du monde, et la Thaïlande et la Malaisie en particulier, ne consommait pas de lait ni de produits laitiers (Lucien Bernot, 2000 [1988]). Et si, depuis quelques années, en Asie du Sud-Est, certaines couches de la population, en particulier parmi les citadins les plus influencés par le mode de vie occidental, se sont mises à boire du lait et à manger yaourts voire fromages à pâte cuite (c'est un maximum), cela reste très minoritaire, quasiment anecdotique.

Chez les Jawi, les Malais et les Thaïs du Sud, pour la zone qui nous intéresse, il faut souligner aussi l'omniprésence de la noix de coco. Le lait de coco – utilisé comme huile de cuisson – est l'ingrédient principal des kari (ou curry[20]) cérémoniels pour la cuisson de la viande. Cela implique que les noix de coco soient ouvertes en deux avec un sabre d'abattis et les deux demi-noix râpées à l'aide d'une râpe à coco (nommée *kkoγè* en jawi, *kukur niyur* en malais).

C'est la séance de râpage des noix qui marque le début de tout festin cérémoniel. Mais cette importance de la noix de coco a aussi à voir, symboliquement, outre l'aspect gastronomique et historique – l'aire indo-pacifique étant la région d'origine du cocotier *Coco nucifera* –, avec la rémanence de rites et croyances liés à la chasse aux têtes répandue jadis dans toute cette aire, de l'Inde du Nord à l'Océanie, y compris dans le monde malais au sens large, incluant Madagascar et la Polynésie.

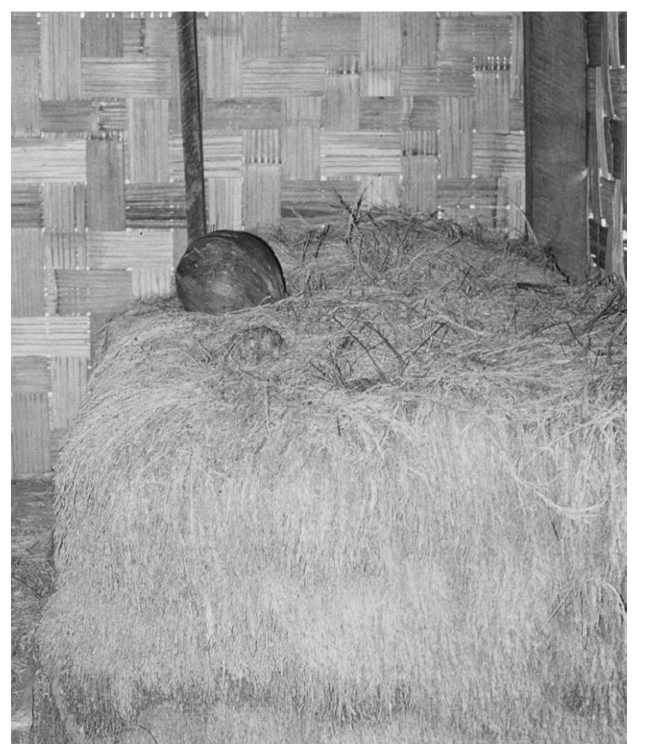


Fig. 29. Noix de coco représentant symboliquement une tête humaine placée sur la meule-mère dans le grenier à riz (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, Thaïlande, 1992).

Par exemple, tant chez les Malais (Skeat, 1900) que chez les Jawi, avant une primipare, comme bon présage afin que tout se passe bien, la future parturiente (*ddiyè* en jawi, *berdiang* en malais, « celle qui se réchauffe allongée près d'un feu ») doit, sur les conseils et sous la surveillance de la sage-femme (*tô' bidè* en jawi, *datok bidang* en malais) faire semblant d'éjecter une noix de coco de son ventre et la repousser loin d'elle avec ses pieds. La noix de coco est présente, sous une forme ou une autre, symbolisant la tête humaine, dans tous les rituels, grands et petits, des Jawi et des Malais : naissance, rites de passage, rituels agraires, soins thérapeutiques, chamanisme, cérémonies de rappel des âmes, métempsycose...

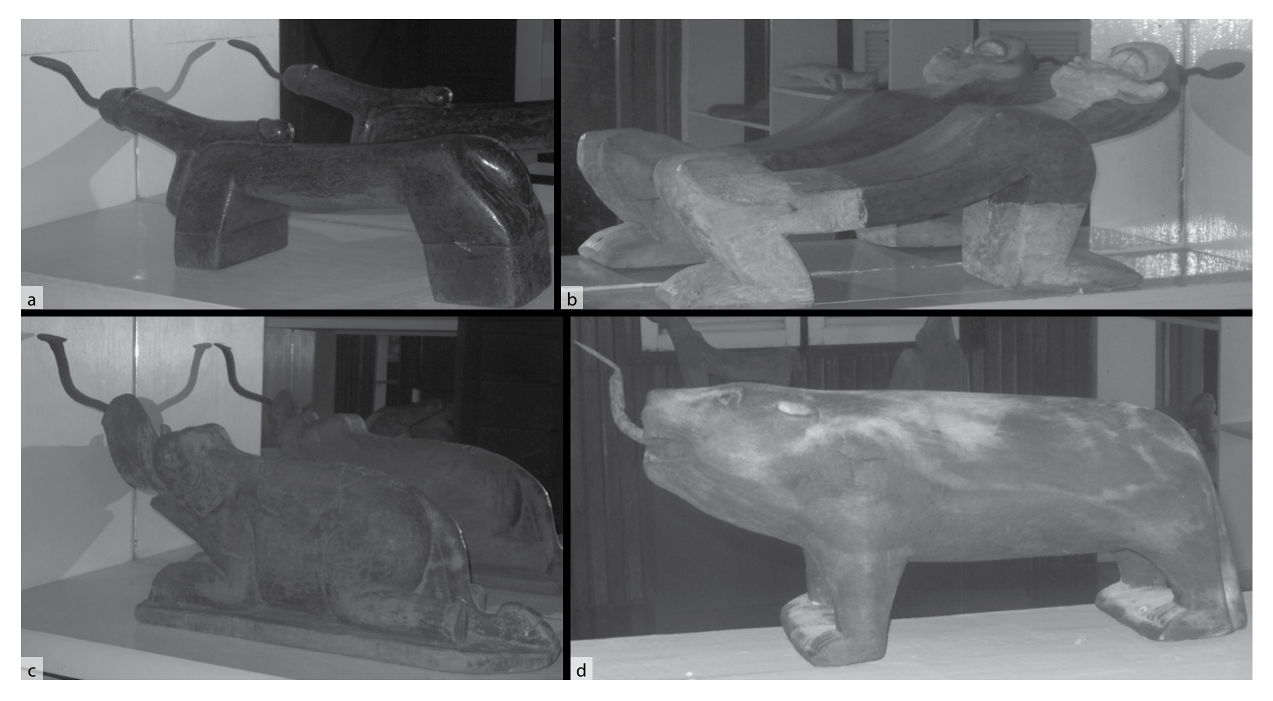


Fig. 30. Râpes à coco jawi et thaïes du Sud en bois sculpté (hauteur moyenne 30 cm, longueur moyenne 60 cm) et grattoir en fer : a) siège en forme de phallus ; b) siège en forme de jeune femme ; c) siège en forme d'éléphant ; d) siège en forme de félin (photos Pierre Le Roux, objets conservés au Musée des cultures thaïes du Sud de Ko Yo, Songkhla, Thaïlande, 2018).

Spectacles rituels associés aux banquets

- *Chants alternés improvisés dit « d'amont » ou « du sud »*

Parmi les spectacles rituels associés aux grands événements sociaux et aux banquets cérémoniels, les plus fréquents et les plus ordinaires, et les moins onéreux à organiser, sont tout d'abord les orchestres rituels de chants improvisés et alternés (*diké* en jawi, *dikir* en malais). Chez les Jawi, on joue traditionnellement du *diké* pour deux raisons. Dans sa forme séculière d'abord, la plus courante, lors d'un événement festif, comme un mariage. Dans ce cas, le *diké* est nommé *diké hulu* « chants d'amont[21] » en jawi), et les chants sont improvisés et alternés, humoristiques et souvent grivois. Les musiciens chantent (*woh lagu* en jawi *et nyanyi* en malais) à tour de rôle et passent la parole à tout auditeur volontaire, chacun improvisant des paroles sous forme d'un *patông* en jawi (*pantun* en malais), quatrains versifiés. Ces quatrains sont satiriques, d'un point de vue tant social que politique, local que national, et très souvent à connotation érotique, surtout en présence de jeunes filles ou jeunes femmes devant lesquelles il faut briller en montrant son esprit et habilement proposer une sorte de message codé à l'une d'entre elles, qui devient dialogue si la belle répond en improvisant à son tour.



Fig. 31. Orchestre de *diké hulu* (« chants d'amont ou du sud ») lors de la nuit de préparation du festin d'un grand mariage dans un village de la province de Pattani. L'orchestre est généralement composé *a minima*, comme ici, d'un gong à bosse (*gông* en jawi, *gong* en malais) suspendu, fait en bronze à la cire perdue, d'un grand tambour (*bbano ssa, rebana besar* en malais, « grand tambour »), d'un petit tambour (*bbano ano'*, *rebana anak* en malais, « tambour-enfant »), de cymbales (*totèng* en jawi, *dandi* en malais) et parfois d'un hautbois ou chalemie (*suna* en jawi, *serunai* en malais) ce qui n'était pas le cas cette nuit-là (photo Pierre Le Roux, village de Bango Mulong, canton de Trobon, district de Sai Buri, province de Pattani, 1988).



Fig. 32. Chanteur improvisant un *patông* durant une séance de *diké hulu* lors d'une veillée de mariage chez un grand homme (photo Pierre Le Roux, village de Bango Mulong, canton de Trobon, Sai Buri, province de Pattani, 1988).

Mais la participation féminine, autrefois usuelle chez les Jawi comme partout en Asie du Sud-Est[22], devient plus rare en raison du poids pris par les courants d'un islam rigoriste venu d'Inde, du Pakistan et du Moyen-Orient depuis le milieu des années 1990. Il faut également prendre en compte la relégation générale de la femme et de la puissance féminine et maternelle qui s'en est ensuivie dans une société traditionnellement à système de groupes de parenté indifférenciés, c'est-à-dire cognatiques, quasiment matrilinéaires. Encore récemment, chez les Jawi et les Malais, la femme avait une place prééminente et participait de tout à l'instar de l'homme et souvent devant lui, à la différence de pays comme l'Inde, la Chine, le Japon dont le système de parenté dominant est patrilinéaire et où la femme a traditionnellement moins de pouvoir et d'autonomie qu'en Asie du Sud-Est, même chez les musulmans. Par exemple, chez les Jawi comme chez les Jörai, Proto-Indochinois animistes de langue austronésienne du Vietnam, ou comme chez les Puyuma, Aborigènes de Taiwan animistes et de langue austronésienne, le pourcentage moyen de couples mariés divorcés est de l'ordre de 25 % (Le Roux, 2012 ; Dournes, 1972 ; Cauquelin, 2004), ce qui est impressionnant. En outre, chez les Jawi, contre toute idée reçue, en dépit des vantardises masculines et des références à la religion, la séparation est presque toujours demandée ou imposée par l'épouse au mari, avec l'approbation sociale, et non l'inverse.

Très récemment, sous l'influence d'un islam rigoriste en voie d'expansion chez les Jawi, depuis la fin des années 1990 les conditions du divorce ont commencé de changer, suivant de plus en plus les préceptes coraniques, et les traditions arabes. Ce serait désormais au seul mari que reviendrait l'initiative du divorce, par le reniement de l'épouse par trois fois devant témoin. Et il ne resterait plus à l'épouse souhaitant divorcer que la possibilité de fuir le foyer familial, et de faire ainsi « grève de la couche ». Au-delà de quinze jours, l'époux n'ayant pu, de fait, honorer son épouse, s'en trouve séparé

définitivement, sauf si celle-ci, prise de remords, revient partager le lit matrimonial avant l'échéance. L'épouse libérée devenue ainsi divorcée perd beaucoup, dont sa maison et ses biens domestiques, ses enfants éventuellement, et n'est pas censée pouvoir se remarier, en tout cas pas aisément. Ce système ne correspond pas vraiment au système traditionnel dans lequel l'épouse pouvait demander la séparation et user également de la grève de la couche jusqu'au terme des deux semaines valant séparation. Ceci, au sus de tous, et généralement avec l'assentiment de tous, souvent par suite d'un adultère constaté, de violences domestiques, le plus fréquemment liées à la consommation d'alcool par l'époux, assez rares dans cette société où les hommes boivent relativement peu, et surtout par manque d'attention de l'époux ne prenant pas assez soin de sa femme sur le plan financier au bénéfice d'une « petite épouse » ou maîtresse plus jeune. L'épouse demandait ainsi, devant l'imam, le chef de village, les familles concernées et les villageois dans leur ensemble, que soit constaté le divorce. Elle conservait ses terres, la maison du foyer et ce qu'elle contenait, ainsi que la garde des enfants, laissant le mari sans domicile, sans biens domestiques et assez isolé, avec, le plus généralement, l'assentiment de celui-ci par acceptation de la tradition. Ceci étant, le nouveau système m'a été expliqué par des hommes et des femmes, mais je ne l'ai jamais encore vu appliqué, sauf chez des fondamentalistes, qui ne sont pas la majorité, nommés *ppalo baγu* en jawi, *kepala baharu* en malais, ou « têtes nouvelles » (Le Roux, 1993b).

Il existe une autre forme de *diké*, religieuse, qui tend à se répandre à Pattani depuis les années 1990, à l'exemple de ce qui se passe en Malaisie, notamment dans l'État de Kelantan, où l'islam rigoriste domine depuis quelques décennies, frontalier avec la province thaïlandaise de Narathiwat. Il s'agit de réciter des louanges à Dieu, notamment lors de la fête de la naissance du Prophète Muhammad (ou fête du Maulud, fixée au troisième mois du calendrier musulman et dont la date varie évidemment chaque année en fonction de la lune). Dans ce cas, le *diké* est nommé *diké leba* en jawi (*dikir lebai* en malais) ou « chant des prieurs ». Mais cette forme de *diké* n'apparaît pas dans les banquets et cérémonies festives.

• *Joutes de* ddika*, l'art martial local correspondant au* pencak silat *indonésien*

Des joutes d'un art martial local venu d'Indonésie il y a plusieurs siècles sont également fréquemment organisées, exprimant un culte des ancêtres[23]. La musique, principalement le gong, symbolise la voix des ancêtres fondateurs. Cet art martial est nommé *ddika* en jawi d'après le nom de l'orchestre rituel. Cela souligne l'importance de la musique (*lagu* en jawi et en malais) dans l'ensemble. Il peut toutefois être appelé *sila'* devant un locuteur du malais. Les Malais et les Indonésiens le nomment *pencak silat* ou *silat*.



Fig. 33. Kriss *tajong* (« d'uniforme ») ou *baheγi* (« merveilleux, littérature orale ») à tête de *gago' suγo* (voir *infra* fig. 37) représentant Shiva, caractéristique du style de Patani, à l'exception de la lame d'acier damassé (sept métaux différents fusionnés à la boue) qui devrait être droite car forgée d'après le modèle symbolique du bras droit d'une femme assise, posé en appui arrière, voire le modèle historique de mercenaires portugais du XVIIe siècle, alors nombreux à Patani, armés de rapières (Thomaz, 1979 ; Pierre Le Roux, 1998a). Ici, il s'agit d'une lame sinueuse à sept vagues du style appelé « malais » à Patani, apprécié localement (photo Pierre Le Roux, Patani, Thaïlande, 2014).

À Patani au sens large, le *ddika* est lié au maniement des kriss (*küɣéh* en jawi, *keris* en malais), dagues à lame sinueuse ou droite, considérées comme magiques, typiques du Monde malais (Le Roux, 1995b ; Le Roux & Dusuzeau, 2021a). Elles ne sont pas employées seules, et ne sont pas utilisées non plus de taille ou d'estoc, telles des épées ou des rapières, mais par paires, une lame nommée « frère aîné » (*abè* ou *bè* en jawi, *abang* en malais), l'autre « frère cadet ou sœur cadette » (*adé'* ou *dé'* en jawi, *adik* en malais). Elles sont portées sur chaque avant-bras à l'instar d'un tonfa. Le tonfa a l'apparence d'une sorte de matraque, à l'origine en bois, dotée d'une poignée latérale perpendiculaire placée à environ le quart de sa longueur. Sans doute inventé en tant qu'arme à Okinawa (sud de l'archipel japonais), le tonfa était à l'origine la poignée d'une meule à grains. Pour le kriss, c'est le pommeau qui tient lieu d'une telle poignée-tonfa, avec la lame du kriss placée longitudinalement dans l'axe de l'avant-bras, la pointe vers le coude. Les lames positionnées de cette façon protègent les avant-bras et en font des armes offensives. On utilise les deux bras ainsi renforcés pour attaquer ou parer. Avec un coup de coude, on peut également utiliser la pointe de la lame pour percer l'ennemi.

De nos jours les spectacles rituels qui enrichissent les grands banquets (circoncision, mariage, sacrifice à but d'ostentation) consistent de plus en plus et essentiellement en joutes de *ddika*, quasi uniquement pour les familles pratiquant cet art de combat, quelquefois en séances de théâtre d'ombres, le plus souvent en des concerts de chants alternés du sud, tous spectacles appuyés et rythmés *a minima* par les mêmes instruments : un gong à bosse suspendu fait de bronze (*gông* en jawi, *gong* en malais), deux petits tambours (*bbano ano'*, *rebana anak* en malais, « tambour-enfant ») joués avec des baguettes, un hautbois (ou chalemie) nommé *suna* en jawi et *serunai* en malais, parfois aussi de petites cymbales (*totèng* en jawi, *chhing* en thaï, *dandi* en malais), des hochets-grenailles (*buwoh kü*ɣè' en jawi, « fruit, classificateur des petits objets arrondis/onomatopée d'un craquement », *buak keriat* en malais), un grand tambour (*bbano ssa*, *rebana besar* en malais, « grand tambour ») joué à mains, et dans certains cas, une vièle à pique à deux ou trois cordes (*tro* en khmer, *saw* en thaï, *ɣeba'* en jawi, *rebab* en malais) voire un violon européen (même nom que le précédent en jawi et en malais) dans les orchestres de cour.



Fig. 34. Joute de *ddika* (*pencak silat*) à Sai Buri (Pattani), art martial et culte des ancêtres à l'occasion de la célébration du pèlerinage annuel à La Mecque (photo Pierre Le Roux, 2014).



Fig. 35. Orchestre rituel *ddika* à Sai Buri (Pattani), pour fêter les nouveaux pèlerins. On aperçoit le hautbois à gauche au second plan, au centre le gong à bosse, et au premier plan, les joueurs de petits tambours (photo Pierre Le Roux, juillet 2014).

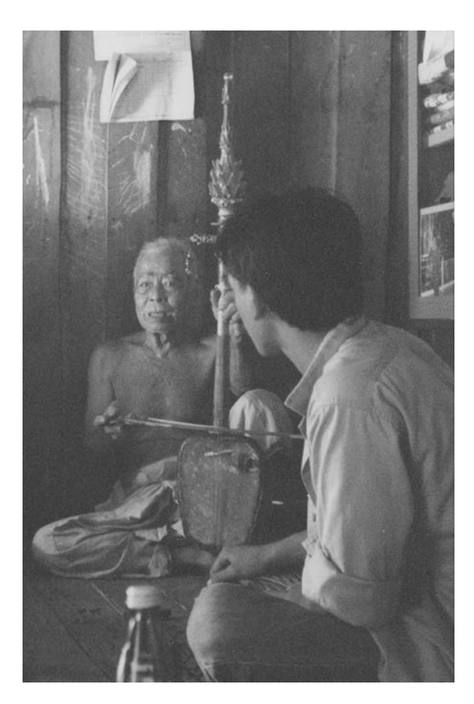


Fig. 36. *Bohmo* joueur de *γeba'* en jawi (*rebab* en malais), viole à pique à trois cordes, à Bacho (Narathiwat), lors de la cantilation de pièces de la littérature orale, nommée *baheγi* en jawi et *cherita* ou *cheritera* en malais (photo Pierre Le Roux, 1992).

• *Procession d'une statue de l'oiseau magique à tête de dragon*

Plus rarement aujourd'hui, mais fréquemment autrefois, sont les processions de statues d'animaux allégoriques. Elles sont syncrétiques, mêlant croyances animistes, hindouistes, bouddhiques et musulmanes. Les statues, faites de bois, bambou, feuilles végétales et tissu, plus récemment de carton, fil de fer et papier aussi, représentent une figure animale issue du panthéon hindouiste et animiste, antérieur à l'islam et au bouddhisme. Le plus souvent, il s'agit de « l'oiseau-dragon » ou « oiseau-éléphant » magique *gago' suγo*[24] , *gagak sura* en malais (corbeau-oiseau mythique/héros) (fig. 37). La statue portée à bras d'hommes était autrefois et reste encore quelquefois sortie principalement lors de festivités collectives annuelles nommées *pujo pata* en jawi (*puja pantai* en malais), « bénédiction de la mer », ou *pujo benè* en jawi (*puja bendang* en malais), « bénédiction de la rizière »[25]. La statue était aussi, dans les familles riches, de sortie pour une cérémonie privée et exceptionnelle afin de fêter la circoncision d'un garçon et



Fig. 37. Procession d'une statue de *gago' suyo*, d'origine hindoue, lors de la cérémonie de bénédiction de la mer (*pujo pata* en jawi, *puja pantai* en malais) à Sai Buri (Pattani), en 1992 (photo Éric Bogdan lors d'une enquête de Pierre le Roux).

son entrée dans l'âge d'homme (*masô' Jawi* et depuis peu *masô' Islè*, *masuk Islam* en malais, « entrée dans le monde adulte et l'islam pour les jeunes garçons »). Le terme *pujo* (*puja* en malais) est une invocation aux divinités locales, inspirée des rites hindous qui furent les premières influences religieuses extérieures dans la péninsule malaise des temps anciens, et n'est pas employé pour la prière musulmane (*semayè* en jawi, *sembahyang* en malais). Depuis quelques années, ce ne sont plus tant des particuliers que certaines municipalités, par exemple celle de Sai Buri (Pattani), qui prennent en charge l'organisation de telles processions pour des raisons touristiques et festives locales plus que symboliques ; sortes de festivals traditionnels qu'il faut perpétuer pour assurer le spectacle et le renom du district. Nous reviendrons sur cette statue d'oiseau-dragon plus loin dans le texte à propos de la cérémonie de la circoncision.

• *Danses magiques*

Des festins publics sont préparés dans certains villages thaïs du Sud, dans des villages jawi et souvent dans des villages mêlant les populations bouddhistes et musulmanes, à l'occasion de l'organisation de cérémonies thérapeutiques anciennes, les fameuses « danses magiques », devenues rares (*Encyclopédie culturelle du Sud de la Thaïlande* publiée en thaï en dix volumes, en 1986, par l'université thaïlandaise Prince Wirot, avec l'aide de la Fondation Toyota). Par ordre décroissant d'importance, chez les Jawi on trouve parmi les principales danses magiques, la danse *ttüyi* en jawi (« [de la] princesse »), nommée *putri* en malais (Cuisinier, 1936 ; Laderman, 1991) ; la danse *beliè* en jawi, d'invocation de l'esprit du tigre, appelée *belian* en malais ; la danse de guérison *mo'yong* en jawi, *ma'yong* en malais ; et la danse *nnoyo* en jawi, nommée *nora* en malais et *manora* en thaï (Cuisinier, 1946 ; Hemmet, 1992).

Elles sont supportées musicalement par un orchestre. Celui-ci est de même type que pour le *diké* ou le *ddika* mais il est nommé *kakah* en jawi, et *kakas* en malais, et il faut souvent ajouter aux instruments de ceux-ci, notamment pour la danse de guérison *mo'yong*, une vièle à pique à deux ou trois cordes (d'origine arabo-musulmane et que l'on retrouve en Indonésie, au Cambodge et en Thaïlande) ou un violon européen (les deux nommés de même, *γeba'* en jawi et *rebab* en malais). Les danses magiques sont usuellement jouées durant trois nuitées successives. Il est difficile de les prévoir car il s'agit autant de spectacles que de célébrations exceptionnelles. Elles valent comme culte des ancêtres et sont organisées comme des actes thérapeutiques complexes qui mêlent officiants, danseurs et musiciens, hommes et femmes, bouddhistes et musulmans, reflétant la réalité quotidienne.

Ces spectaculaires transes médiumniques sont en effet des séances de guérison d'un stade supérieur à l'intervention individuelle d'un chamane-médium guérisseur[26], homme ou femme, nommé *bohmo* en jawi, *bomor* en malais, *moh* en thaï (Endicott, 1970 ; Gimlette, 1915 ; Golomb, 1986 ; Le Roux, 1997 ; Shaw, 1975 ; Skeat, 1900), par exemple pour lutter contre une épidémie ou une maladie individuelle particulièrement grave, en particulier psychique ou neurologique comme une crise de démence schizophrénique avec hallucinations, un état catatonique, un cas d'hystérie ou une crise d'épilepsie résumés par l'expression *gilo babi* en jawi et *gila babi* en malais (« folie cochon »).



Séance villageoise de *noro* jawi, équivalent du *manora* siamois. Danse magique. Rituel de 3 nuits consécutives. 1re nuit. Date : 1995. Lieu : village de Kalapho, canton de Trobon, Sai Buri, province de Patani, Thaïlande. L'officiant principal et les organisateurs sont Thaïs bouddhistes. L'officiant secondaire et les musiciens de ce groupe de *noro* sont des Jawi musulmans. Photo : Pierre Le Roux.



Idem. 1re nuit. A gauche, en blanc, l'impétrante, jeune Thaïe bouddhiste reçue comme *manora* à l'issue de la cérémonie. A droite, le grand chamane maître du rituel *noro*, une femme jawi. Photo : Pierre Le Roux.

Fig. 38. Séance de danse magique *nnoγo* à Patani mêlant officiants bouddhistes et musulmans (source Pierre Le Roux, 1997 : 65).

Jeanne Cuisinier (1936 : 39) souligne bien que les Malais reprennent nombre de croyances des pygmées, notamment des Semai[27], et explique à ce sujet que la danse *belian* implique les esprits malins du tigre vivant ou mort, ce qui renvoie bien aux pygmées. Elle mentionne aussi, plus loin dans le monde malais, au sud de l'île de Bornéo, les Ngaju et les Ot Danum, populations de langues barito, l'existence de prêtresses nommées *belian*, jadis prostituées sacrées intercesseuses entre humains et divinités telles que les a décrites Hans Schärer (1963) après les avoir observées entre 1932 et 1939. J'en ai rencontré plusieurs chez les Ngaju en 2015 mais il s'agissait de femmes âgées, guérisseuses intermédiaires entre nature et surnature, et qui ne se prostituaient pas. Leur statut avait donc changé au cours des années suivant les modes et les influences reçues, notamment celles des missionnaires américains.



Fig. 39. Danseuses *belian* (à droite) devant les chamanes *basir* (à gauche) chez des Ngaju d'un village de la Kahayan dans le sud de Bornéo lors d'un festin de remerciement aux divinités, avec sacrifice de cochons, commandité par un notable local après une bonne affaire (photo Pierre Le Roux, 2015).



Fig. 40. Cuisson de la viande des cochons sacrifiés chez les Ngaju de Bornéo lors d'un festin de remerciement aux divinités offert par un villageois après une bonne affaire (photo Pierre Le Roux, 2015).

On retrouve dans un cadre à la fois festif, collectif et spirituel les danseuses et prostituées sacrées dans l'hindouisme et le Cambodge ancien (avec les apsaras représentées en ronde-bosse sur les pilastres d'Angkor Vat, datant du XIII[e] siècle), et les prostituées sacrées dans de nombreux espaces sociaux animistes d'Inde, d'Asie du Sud-Est continentale et insulaire, d'Extrême-Orient et d'Océanie (Elwin, 1959 ; Le Roux, 2012).



Fig. 41. Moulage en plâtre réalisé par l'expédition Louis Delaporte à Angkor à la fin du XIX[e] siècle, donné à Adhémard Leclère par Delaporte[28]. Il s'agit de l'empreinte d'un haut-relief provenant d'Angkor Vat représentant deux danseuses célestes ou « apsaras » coiffées du diadème aux trois tours, caractéristique des (cinq) tours d'Angkor Vat, se tenant intimement, l'une le bras droit au cou de l'autre, l'autre le bras gauche enlaçant la taille de la première, les deux portant fleurs et traînes. Originaux sculptés sur les côtés des portails d'entrée d'Angkor Vat. Numéro d'inventaire (9)19.2.463. Collection Adhémard Leclère du musée des Beaux-arts et de la dentelle d'Alençon expertisée en 2008-09 par Pierre Le Roux (photo Pierre Le Roux, 2008).

Par chance, j'ai pu voir à Pattani quelques cérémonies villageoises de danses magiques devenues extrêmement rares. Ce fut le cas notamment en 1993 dans le village de Kalapho, dont la population est à dominante bouddhique à la différence du village où je dormais, proche de celui-ci, tous deux dans le canton de Trobon (en thaï, nommé Cho' Lladi en jawi qui est la contraction de *chaγo' keladi* en jawi ou *charok keladi* en malais, « ruisseau à taros *Colocasia esculenta* ou *C. antiquorum* »), dans le district de Sai Buri (province de Pattani). Il s'agissait de la danse nommée *nnoγo* en jawi, *nora* en malais et *manora* en thaï (Cuisinier, 1946 ; Hemmet, 1992 ; Horstmann, 2009). Elle mêlait spectateurs et surtout officiantes, officiants, musiciennes et musiciens malais musulmans et thaïs bouddhistes, au bénéfice de l'intronisation d'une jeune fille, villageoise thaïe bouddhiste dudit village, comme officiante de *nnoγo*. On retrouve en effet cette danse magique dans le monde bouddhiste, spécialement à Singora (actuelle province thaïlandaise de Songkhla) et à Ligor (actuelle province thaïlandaise de Nakhon Sri Thammarat), principautés mônes alors indépendantes conquises par le Siam à la fin du XVIII[e] siècle, avant la prise de Patani par le même royaume siamois[29]. La population de ces principautés était majoritairement bouddhiste donc culturellement proche des Siamois mais aussi des Malais dont elle s'est inspirée et qu'elle a influencés à rebours, de même que les Thaïs bouddhistes qui cohabitent avec les Jawi dans la région depuis plusieurs siècles (Kobkua Suwannathat-Pian, 1988) : on en discerne les traces, par exemple, dans les anciens rites de circoncision des Jawi tel qu'évoqué plus loin (voir aussi Joll, 2012a, 2012b). La cérémonie observée dura trois nuitées (de la tombée de la nuit à minuit environ) et fut agrémentée de victuailles et de boissons offertes aux participants, officiants comme spectateurs, en fait l'ensemble du village et de nombreux invités et spectateurs en sus, en une forme de banquet festif associé à la cérémonie aux frais de la famille de la patiente aidée de leurs parents proches ou plus lointains et de leurs voisins solidaires.

J'ai évoqué cette cérémonie, avec deux photographies, dans un article publié en 1997 dans les *Annales de la Fondation Fyssen*. J'y présentai aussi l'ensemble des danses magiques en usage à Pattani à cette époque. Aujourd'hui les danses magiques ne sont plus guère organisées par les populations musulmanes chez qui elles deviennent rares si elles ne sont pas désormais disparues car interdites par le nouveau courant religieux fondamentaliste, si elles restent présentes chez les Thaïs bouddhistes du Sud, notamment dans les provinces de Songkhla et Nakhon Sri Thammarat et si elles sont encore relativement fréquentes chez les villageois bouddhistes vivant en pays jawi. Toutefois, elles sont désormais plus rares qu'autrefois à cause du coût important de telles cérémonies, de la nécessité de faire appel en outre à des spécialistes musulmans, Malais ou Jawi, officiants, danseurs et musiciens devenus hésitants du fait de l'influence d'un courant islamique dur, venu de l'extérieur à partir des années 1990, et du fait aussi de la mondialisation en cours, qui fait oublier, ici comme ailleurs, les traditions anciennes au profit de nouvelles pratiques communes centrées sur le ludique, les réseaux sociaux, les technologies de communication et la tendance à privilégier la consommation jouissive immédiate sur le spirituel et les croyances et pratiques rituelles traditionnelles sinon plus rébarbatives pour les jeunes, assurément moins valorisées sinon dévalorisée auprès d'eux par la société globale dominante du spectacle et du consumérisme. Les danses magiques sont concentrées dans le nord de la Malaisie, notamment dans l'État actuel de Kelantan, chez les Jawi musulmans de Thaïlande du Sud, et chez les Thaïs bouddhistes du Sud ou Pak Tai (Hemmet, 1994), en particulier à Songkhla et à Nakhon Sri Thammarat. Elles ont été décrites avec brio dans les années 1930 pour la première fois par Cuisinier (1936) qui les avait observées à Kelantan en Malaisie et à Patani en Thaïlande, et les avait alors qualifiées de « malaises », ce qu'elles sont bien culturellement[30]. Mais elles existent aussi chez les habitants d'origine siamoise vivant en Malaisie actuelle et descendants de colons siamois installés durant la longue occupation siamoise en Malaisie, jusqu'au début du XXe siècle (Winzeler, 1988), essentiellement à Kelantan, limitrophe de l'actuelle province thaïlandaise de Narathiwat part du sultanat disparu de Patani. Je les ai retrouvées également chez les nomades marins sédentarisés Moklen Bahen, animistes de langue austronésienne – relevant du Monde malais – près du village littoral de Khukrat, au sud de Nang Yon, dans le district de Khura Buri, province de Phang Nga, sur la côte occidentale de Thaïlande péninsulaire ouverte sur la mer d'Andaman, à l'endroit où le tsunami fit des ravages en 2004 et loin à l'opposé de la région de Patani sur la côte orientale. Dans la nuit du 4 janvier 1986, dans la maison de l'ébab[31] Ajing, *jinyang* (« chamane » en moklen) de son état, j'ai assisté à une séance d'exorcisme et de guérison pour un cas récalcitrant, animée par l'*ébab* et ses aides revêtus des mêmes costumes et accessoires que ceux des officiants de *nnoyo* ou *manora* observés plus tard à Patani ou à Songkhla : mêmes tiare, faux ongles en forme de serres en référence aux oiseaux allégoriques qui forment le panthéon du *manora*[32], fausse queue animale, colliers, pagnes rouges (par ailleurs marque vestimentaire et culturelle des pygmées, notamment les Sakai Kansiw). La cérémonie dansée et la musique jouée par l'assistance (gongs, petits tambours) avaient un air de famille certain avec la cérémonie siamoise ou jawi. Le fait que l'on retrouve ces danses magiques sous une forme structurellement équivalente, au-delà de quelques variations de détail et de surface, à la fois dans le monde malais et dans le monde siamois sudiste n'est pas anodin. Comme l'explique Jeanne Cuisinier (1936 : 30), ce que m'ont confirmé mes propres nombreux informateurs jawi à maintes reprises, ces danses ont une origine commune :

> « Les danses magiques présentent à peu près le même aspect, qu'elles soient malaises ou siamoises ; elles ne diffèrent que par de menus détails, mais ces détails recouvrent une grande variété d'expressions symboliques et répondent aux diverses évolutions d'une même origine. Car l'origine des danses est commune, comme sont communs leurs buts. L'origine est toujours l'appel des ancêtres – appel des ancêtres et appel aux ancêtres tout à la fois. La cérémonie d'appel est célébrée pour leur rendre hommage, mais cette manifestation culturelle s'accompagne de visées utilitaires : on en appelle aux ancêtres pour qu'ils protègent contre les dangers ou délivrent des maux. » (Cuisinier, 1936 : 30)

Les danses magiques sont toutes des formes de culte aux ancêtres et mêlent localement officiants bouddhistes et musulmans. Leur origine est vraisemblablement liée aux *Orang Asli*, « gens des origines » en malais, nommés *Saké* en jawi, du malais *Sakai*, « esclave, sauvage » (Morgan, 1993 [1886] ; Couillard, 1983 ; Rawski, 1998)[33]. Géographiquement et culturellement, ces danses sont en effet concentrées dans la zone où vivent ces pygmées, habitants les plus anciens connus de la région et que l'on qualifie d'autochtones pour cette raison.

Il s'agit encore, pour certains groupes, de populations nomades pratiquant la chasse/pêche-collecte en milieu forestier intégral, en milieu littoral dans les mangroves à palétuviers, ou en milieu marin (archipels et îles plus ou moins éloignés des côtes). En milieu maritime, les moins nombreux, ils sont aujourd'hui connus sous l'appellation générique d'*Orang Laut* en malais « Hommes de la mer ») et en milieu forestier, les plus nombreux relativement, d'*Orang Asli*. Dans la littérature spécialisée, on les nommait encore récemment Sakai, Pygmées ou Négritos.

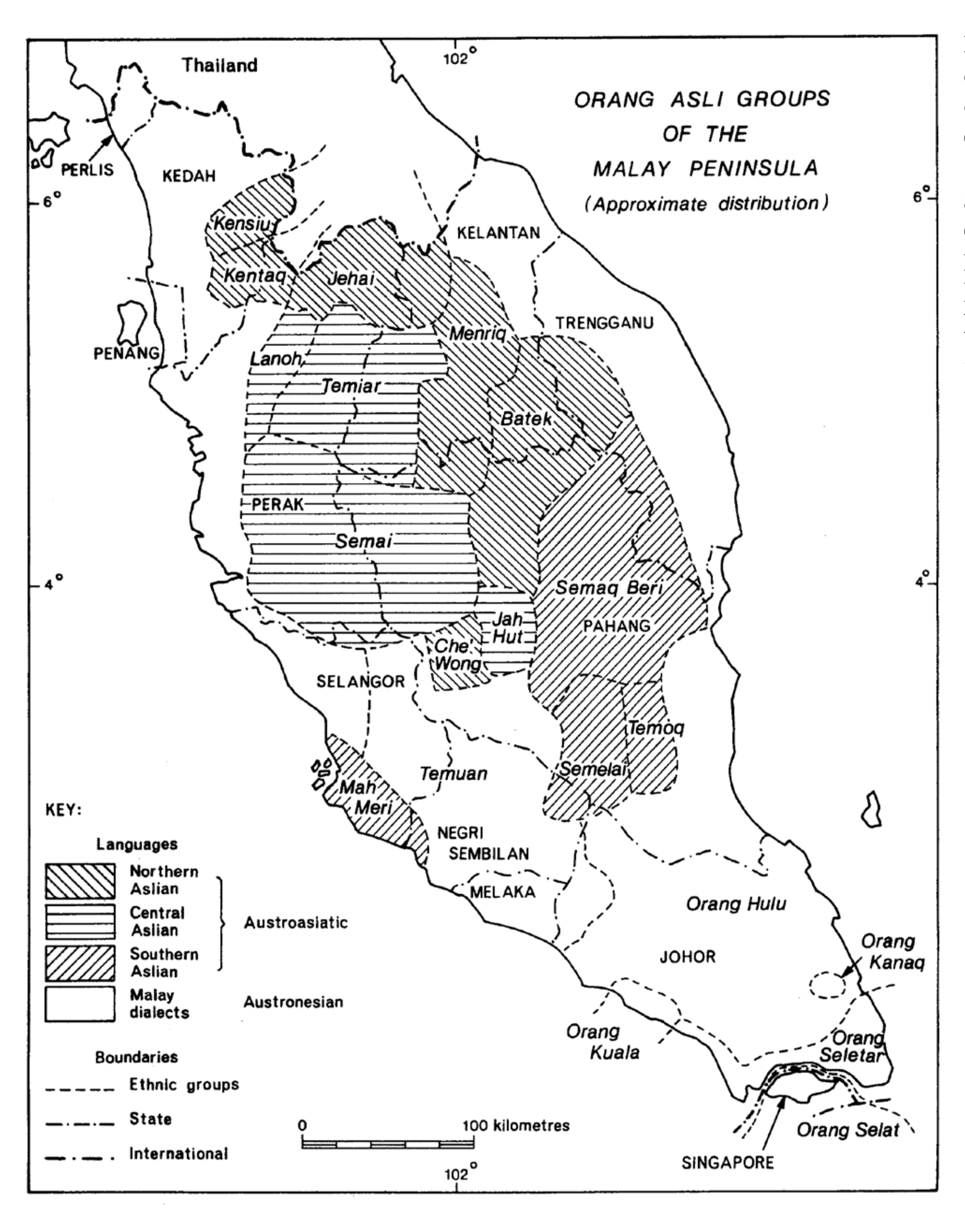


Fig. 42. Répartition ethnolinguistique des *Orang Asli* (source : Geoffrey Benjamin, 1986 : 3 ; carte déposée au Keene State College Orang Asli Archive, New Hampshire, États-Unis, https://commons.keene.edu/handle/20.500.12088/12).

Si les langues des groupes d'*Orang Laut* (tels Moken, Moklen, Urak Lawoy, Orang Langkawi, Orang Lanta, Sam-Sam, etc.) relèvent de la famille austronésienne, comme le malais et la langue de groupes forestiers tels les Jakun, la majorité des nomades forestiers relève de la famille des langues austroasiatiques vue par les linguistes comme la plus ancienne de la région.

Étant donné l'étroitesse des relations entre *Orang Asli* et Malais, les derniers envahisseurs venus de la mer installés plus récemment dans la péninsule dite malaise que les premiers (Endicott, 2016), comme le note Jeanne Cuisinier (1936), reprenant nombre d'auteurs dont le grand spécialiste du monde malais Walter Skeat (1900), et comme me l'ont expliqué de nombreux guérisseurs jawi, les danses magiques malaises et siamoises sont liées aux croyances et pratiques chamaniques des pygmées, en particulier l'une des plus importantes d'entre elles, la danse *beliè* ou *belian*.

• *Théâtre d'ombres (*ɣoyè kulé' *en jawi,* wayang kulit *en malais,* nang talung *en thaï)*

Les banquets festifs, en particulier lors d'un mariage ou d'une circoncision, sont souvent agrémentés d'une séance de théâtre d'ombres à but de divertissement et de critique sociale et politique. Ces spectacles épiques tiennent leur nom des marionnettes manipulées devant des lumières, par des officiants séparés du public par un écran de tissu blanc, et dont l'ombre se projette sur l'écran (*ɣoyè kulé'* en jawi ; *royang kulit* en malais). De même que les danses magiques siamoises ont sans doute pris leur source dans le monde malais, lui-même probablement inspiré par les croyances des pygmées autochtones, le théâtre d'ombres malais a diffusé vers le Siam, en particulier dans la région Sud, notamment à Nakhon Sri Thammarat, Satun et Songkhla, provinces limitrophes ou proches de celle de Pattani, sous le nom thaï de *nang talung*, « projection d'ombres » (Hemmet, 1981). Le théâtre d'ombres a en effet très probablement été diffusé dans le monde siamois et môn bouddhiste à partir d'une matrice malaise. Un mythe jawi donne pour origine aux marionnettes du théâtre d'ombres l'épaisse peau des fruits du géant « Manguier sacré » (*Paô' jingi* en jawi, *Pauh jangi* en malais, *Mangifera indica*) poussant au centre du monde, le « Nombril de la Mer » (*Pusa' tasé'* en jawi, *Pusat tasik* « nombril/grande eau, lac ou océan, mer (plus rare) » (Le Roux, 1997, 1993b ; Skeat, 1900), autre mythe jawi et malais. On retrouve le théâtre d'ombres jusqu'au Cambodge avec la tradition royale du théâtre d'ombres dit des « grands cuirs » en khmer, *robam nang sbek thom* (« danse des grands cuirs »). Peu avant sa disparition en 2015, Louise Beyrand (2012, 2014), spécialiste de ce spectacle rituel, se posait la question de l'origine de cette tradition au Cambodge moderne, censée provenir de l'ancien royaume d'Angkor, diffusée au Siam, c'est-à-dire la Thaïlande. Mais cela aurait pu être l'inverse, du Siam vers le Cambodge. Le théâtre d'ombres aurait pu venir aussi directement du monde malais – région de Patani et Kelantan – pour atteindre le royaume khmer, les relations entre celui-ci et le sultanat de Patani étant attestées historiquement, en particulier via les Chams très présents au Cambodge, convertis à l'islam et ayant migré de l'actuel littoral du centre Vietnam vers le Cambodge, le Siam et la Malaisie après la disparition de leurs principautés hindouisées formant ce qu'on appelle le Champa, à partir du XVII[e] siècle, sous la pression conquérante des Viêts lancés dans leur longue marche conquérante vers le sud :

> « Avant de tenter une reconstruction de l'histoire du théâtre d'ombre au prisme des événements historiques et culturels de la région, il convient de passer en revue les sources écrites qui pourraient donner ou qui donnent effectivement des informations sur cette pratique. Compte tenu de leur extrême rareté, phénomène qui est en lui-même signifiant et que nous développerons, nous inclurons également les sources concernant le théâtre de marionnettes de Thaïlande. Cette pratique est en effet proche au niveau des formes et des procédés de représentation. L'aspect mouvant des frontières et les forts liens politiques du XV[e] au XIX[e] siècle entre le Cambodge et la Thaïlande auront fortement contribué à entretenir cette proximité et probablement la confusion des auteurs. Pour les époques plus récentes, nous continuerons à considérer les sources sur le

> théâtre d'ombre thaïlandais à titre de comparaison. [...] Concernant les sources locales qui auraient pu donner des informations sur les époques anciennes, aucune ne permet de dater l'apparition du théâtre d'ombre au Siam comme au Cambodge. » (Beyrand, 2012 : 4)

Chez les Jawi, les officiants ou récitants de théâtre d'ombres, les *tô' dalè* en jawi ou *datok dalang* en malais, « ancêtre, grand-père, aîné, terme de respect/récitant », sont considérés à l'instar de chamanes guérisseurs comme détenteurs d'un grand pouvoir spirituel. Les séances ont lieu évidemment dans l'obscurité, après le repas du soir (vers 17h30-18h) et après la tombée de la nuit (vers 18h30 dans cette région), généralement à partir de 19h, pour quatre ou cinq heures de spectacle et de musique. Elles commencent toujours par une offrande aux ancêtres de la part de l'officiant principal consistant *a minima* en un peu de riz cru ou cuit, quelques bâtonnets d'encens, une pelote de fil de coton (*benè* en jawi, *benang* en malais, « cordeau, pelote de fil de coton ») renvoyant à la croyance en de multiples âmes et correspondant aux bracelets de coton magiques protecteurs des Lao (*baci*), des Khmers et des Thaïs bouddhistes (*khwan*)[34], quelques billets ou pièces de monnaie, et une chique de bétel et d'arec. Le coton utilisé est celui le plus couramment cultivé dans le monde malais, *Grossium herbaceum* (nommé *kapah* en jawi et *kapas* en malais). Il joue un rôle important dans les rituels où il est presque toujours présent sous la forme de petits drapeaux ou pennons[35], nommés *panyi* en jawi et *panji* en malais, le plus souvent blancs, parfois de couleur comme chez les bouddhistes. On retrouve en effet l'importance de ces drapeaux de coton au Cambodge, au Laos et en Thaïlande, en particulier lors des fêtes de nouvel an bouddhique en avril, ou de l'ancien nouvel an traditionnel en novembre, avec l'élévation de petits monticules de sable sur lesquels on pique des pennons (Porée & Maspéro, 1938 ; Archaimbault, 1973). On fait de même chez les Jawi lors du rite de bénédiction de la mer et de la rizière. Le fil de coton, en pelote ou noué en bracelet est présent dans presque tous les rituels chez les bouddhistes thaïs, khmers et birmans, les Proto-Indochinois, et même les Malais et Jawi musulmans. Chez les Jawi, en particulier, il servait naguère – il y a moins de quarante ans – à confectionner des bracelets de protection placés aux deux poignets et chevilles des nouveau-nés, nourrissons et petits enfants, pour tenter d'éviter la mortalité infantile autrefois forte en empêchant, comme chez les Thaïs, les Lao et les Khmers, leurs âmes de quitter leur corps. On pouvait aussi nouer au poignet un lien passé dans une bague. Les bagues d'agate et d'émeraude en particulier, amenant l'invulnérabilité, jouent un grand rôle chez les Malais et les Jawi.



Fig. 43. Grand homme jawi, arme sur la table, portant, toujours à la main gauche, ses bagues protectives sur monture d'argent : agate (*aké'* en jawi, *akek* en malais) pour l'invulnérabilité (*ttuwoh* en jawi, *betuah* en malais) et émeraude (*jemerô'* en jawi, *zamrud* en malais) pour la splendeur (photo Pierre Le Roux, 2018).

L'un des remèdes les plus systématiques en cas de maladie consiste à créer un espace sacré avec un fil de coton blanc, nommé *bô panyi* (« placer [l'offrande de] la pelote de coton » (*buboh panji* en malais) ou *wi panyi* en jawi « donner l'offrande de coton » (*beri panji* en malais). Cela a la forme, chez les Jawi, d'un ensemble de pennons, parfois de diverses couleurs, le plus souvent blancs, reliés par des fils de coton blanc à des entités ou endroits reconnus sacrés (*k*ᵘ*γama'* en jawi, *keramat* en malais, « nanti d'un pouvoir surnaturel »). Ces pennons sont plantés à côté d'autres ingrédients placés en offrande, dont des bâtonnets d'encens et des piécettes de monnaie. On vient solliciter l'aide de la puissance magique du lieu afin de gagner à la loterie, guérir d'une maladie ou surmonter un problème, social ou matériel. Chez les Jawi, ces drapeaux ou bouts de tissus représentent la puissance des ancêtres exprimée par le vent puisqu'en étant soulevés par lui ils permettent de le visualiser ; vent qui *est* à la fois la magie et la puissance des ancêtres, les ancêtres eux-mêmes, la puissance des divinités malignes du panthéon local, complexe, l'inconnu, et l'au-delà du monde (Le Roux, 1997). *Panyi* désigne aussi, par extension, la pelote de fil de coton systématiquement part des offrandes usuelles des Jawi – nommée *benè metoh* en jawi, *benang mentah* en malais ; le second terme ayant le sens de « cru, non-cuit, d'offrande pour les esprits » – que l'on retrouve chez les Khmers, les Thaïs et les Lao, en particulier dans les cérémonies de rappel des âmes multiples, *hào praliṅ* en khmer, *tham kwan* en thaï, *baci* en lao, *pangé semanga'* en jawi et *panggil semangat* en malais[36]. Celles-ci sont mises en œuvre lors de toute cérémonie importante liée aux rites de passage ou d'alliance et aux rituels agraires, en cas de maladie qui s'éternise, afin de jeter un sort – ou l'exorciser – en magie noire chez les Malais et les Jawi et encore, chez les bouddhistes khmers ou siamois, lors de l'ordination d'un bonze ou de la coupe de la houppe des nourrissons[37].

À propos de lieux sacrés, chez les Jawi il y a eu au fil du temps un glissement de sens puisque chez eux le terme *k*ᵘ*γama'* qualifie aujourd'hui une puissance surnaturelle au sens précis de l'héritage animiste et coutumier des anciens Malais – puissance désormais rejetée par les autorités religieuses et les courants fondamentalistes – alors que son équivalent religieusement correct – car connoté « musulman » à Patani – est le terme *berka'* en jawi (Le Roux, 1997 : 57). Le /r/ de ce dernier mot est prononcé roulé, ce qui indique, selon le linguiste américain Christopher Court spécialiste de la langue de Patani (Le Roux, 1995b), un emprunt récent au malais *berkat* « grâce, bénédiction », d'origine arabe[38]. À Patani, le mot est utilisé plus comme adjectif que substantif, par exemple dans l'expression *oγè ning jadi oγè berka'* en jawi (*orang ni jadi orang berkat* en malais) *:* « cette personne est un magicien [béni de Dieu, crédité d'une petite partie de Son pouvoir sans limite] » ; à contrario, l'expression *oγè ning sakè* en jawi (*orang ni sakti* en malais) signifie exactement « cette personne est un magicien au pouvoir surnaturel [possédant et maîtrisant les extraordinaires pouvoirs magiques des Ancêtres – surtout l'invulnérabilité – et ceux des mystérieux hommes de la forêt : les Sakai] ». Dans le monde malais péninsulaire, les lieux sacrés, *k*ᵘ*γama'* ou *keramat*, sont souvent les tombes (*kubô* en jawi, *kubur* en malais) d'ancêtres fameux et héros culturels (*oγè ssa jamè dulu* « grands hommes du temps jadis », *orang besar zaman dahulu* en malais) qui sont généralement assimilés à des géants (*tô' panyè* en jawi, *datok panjang* en malais, « seigneurs longs »). Effectivement, ces tombes *k*ᵘ*γama'* dépassent fréquemment les trois mètres. Henri Chambert-Loir & Claude Guillot (1995, p. 238) notent quelque chose de très similaire pour l'Indonésie :

> « [Dans l'islam javanais] les tombes des ancêtres fondateurs, identifiés à des saints, ont un rôle primordial [...]. À Java, un saint est un individu qui, par ses dons, mais aussi par la vertu d'un cheminement spirituel, est parvenu à accumuler des forces surnaturelles. Il a acquis un pouvoir, concentré dans sa personne et désormais concentré dans sa sépulture [...]. La tombe d'un saint est désignée sous le terme générique de *kramat* (de l'arabe *karamat*, "miracle") qui qualifie aussi bien un lieu qu'un objet ou un individu et dont l'emploi n'est pas limité aux saints musulmans, ni même aux tombes. Un personnage qui se trouve dépositaire de pouvoirs surnaturels est *kramat*, comme l'est aussi un lieu où affleure le monde invisible. »

Chez les Jawi, un bon exemple en est la tombe du géant de Yaring – mais il y en a de nombreux autres – près de la ville de Pattani (Le Roux, 1998b). Le coton sert ainsi à relier les vivants aux héros et ancêtres disparus, le fil partant du tombeau ou enfoncé dans le sol ou dans un monticule de sable où sont plantés des pennons, courant sur le sol en y dessinant une aire sacralisée, celle où l'on vient solliciter l'ancêtre, jusqu'à une jarre ou un puits servant à protéger le demandeur qui boit de l'eau lustrale (*ae' tawa* « eau douce/fraîche, insipide, bénéfique », ou encore *tepong tawa* « farine/bénéfique » en jawi, et *ayer* ou *air tawa* ou *tepong tawar* en malais) ainsi consacrée, et terminant sa course noué à l'extrémité supérieure d'un gracile poteau de bois ou de bambou, équivalent du *saka* évoqué par Jeanne Cuisinier, dressé, si possible haut perché, à côté de l'endroit sacré. Souvent, ce poteau, reliant le sol sacré, les hommes et les cieux, est constitué d'un mât de bambou placé à la cime d'un arbre. Son extrémité est fendue ou s'achève par une sorte de fourche qui porte soit un morceau de bois sculpté en forme d'oiseau, soit des morceaux de coque de coco, et souvent une demi-coque de noix de coco, frangés de morceaux de fibres de coco, de paille de riz ou d'une feuille de cocotier, le tout arrangé pour représenter la silhouette d'un oiseau : une sorte de tourterelle ou une poule mais un animal domestique de toute façon. L'ensemble est renforcé d'un pennon de coton blanc (*kaéng putéh* en jawi, l'équivalent malais serait *kain putih*) figurant le vent invisible (*anging* en jawi, *angin* en malais), manifestation concrète à la fois des ancêtres et des divinités qui se visualise en faisant onduler le drapeau. J'ai trouvé bien souvent ce genre de poteau rituel chez les Pak Tai ou Thaïs bouddhistes du Sud ainsi que chez les Jawi qui confectionnent aussi, chaque année au moment de la récolte du riz, d'autres sortes de poteaux, équivalents rituellement à celui mentionné mais portant une hélice magique (*baling* en jawi et en malais) en bois, bambou et cocotier.



Fig. 44. Hélices magiques végétales *baling* en pays jawi, protectrices du riz, dressées dans les rizières au moment de la moisson (photo Pierre Le Roux, 1989).

Cette hélice reproduit symboliquement le vent et la puissance du mythique « bambou enchanté » nommé *peγénu* en jawi et *perindu* en malais (Le Roux, 2011). Cette hélice fabriquée par les hommes a pour fonction principale de, comme le fait naturellement le bambou enchanté, charmer les dieux lors des récoltes du riz afin d'éviter tout cataclysme ou problème, en tenant les divinités à l'écart des opérations, subjuguées par le charme envoûtant des hélices tel Ulysse écoutant le chant des sirènes. Elle sert aussi, sur le plan pratique, d'efficace épouvantail à oiseaux. J'ai retrouvé ce même type d'hélice en 2015 lors de la moisson du riz chez les Toradja de Sulawesi en Indonésie. Elles existent aussi chez les Palawan de l'île éponyme, aux Philippines (Charles Macdonald, *communication personnelle*, 1992).

Le même type de poteau, avec les mêmes composants, en particulier le fil de coton blanc, la noix de coco et la forme esquissée d'un oiseau, se retrouvait dans les rituels agraires de Moklen Kala' et Bahen, anciens nomades marins animistes de langue austronésienne devenus essarteurs de riz, sur la côte occidentale de Thaïlande du Sud que j'ai pu observer en 1985 et 1986 (Pierre Le Roux, 1990). J'ai rencontré aussi ce type de poteau rituel en 2015, à Bali et à Bornéo, en particulier à une fête de mariage chez les Ngaju, Dayak du fleuve Kahayan, dans le sud de la province de Kalimantan centre.



Fig. 45. Poteau rituel dressé lors d'une fête villageoise avec sacrifice d'un buffle chez les Cau Maa', Proto-Indochinois du Vietnam méridional (photo Jean Boulbet, *circa* 1957).



Fig. 46. Poteau rituel, semblable à ceux des Jawi et Malais musulmans, des Moklen animistes, des Thaïs bouddhistes du Sud, avec noix de coco et représentation d'un oiseau allégorique à son sommet, cordelette et pennons de coton blanc, pour la protection magique de la récolte du riz chez les Bugis, musulmans de Sulawesi. Il sert également de marquage d'appropriation et d'épouvantail à oiseaux (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Chez les Jawi, comme chez les Moklen interrogés d'ailleurs, la signification précise de ces poteaux, qu'il s'agisse d'un *saka* ou d'un *baling*, est floue : la plupart des chamanes et villageois, hommes et femmes, consultés m'ont dit qu'ils font ainsi « parce que c'est l'usage ancestral » sans pouvoir dire précisément ce que cela représente, ou sans vouloir le dire à voix haute, sous la pression du courant rigoriste de plus en plus présent... En tout cas, le résultat est considéré par eux à la fois « puissant », « porteur de bonne chance » et « bénéfique » (*ttuwoh* en jawi, et *betuah* en malais).

Outre pour les rituels agraires, j'ai vu le même type de poteau rituel auquel on attache un fil de coton qui relie le mort aux vivants et la terre au ciel lors d'une fête de funérailles bouddhiques chez des Khmers de la province de Kandal, au Cambodge, en 2005. Avant l'arrivée des bonzes et du gros des visiteurs, un fil de coton blanc avait été fixé au cercueil contenant la dépouille, et déroulé autour de celui-ci, consacrant une surface relativement vaste. Cette aire protégée couvrait l'espace, juste devant l'estrade où les bonzes allaient s'installer pour la prière, où jouait l'orchestre rituel (fig. 13).



Fig. 47. Lors de funérailles, le *kru*, un magicien laïque, déroule le fil de coton attaché au cercueil pour créer un espace sacré avant d'être attaché à un poteau rituel dressé vers le ciel (photo Pierre Le Roux, province de Kandal, Cambodge, 2005).

Cet orchestre était uniquement composé d'instruments à percussion : trois xylophones, deux carillons de gongs et deux tambours. Le premier xylophone, aigu, est nommé *roneat ek* ou *roneat rut* en khmer (*ranat ek* en thaï et lao). C'est un instrument de musique de la famille des percussions composé de 21 barres de bois suspendues par des cordes au-dessus d'un résonateur en forme de bateau et frappées par deux maillets ; les deux autres, plus graves, nommés *roneat thung* ou *roneat thum* (*ranat thum* en thaï et en lao) sont placés à gauche du *roneat ek*, et construits sous la forme d'un bateau incurvé de forme rectangulaire.

Les deux carillons de gongs à bosse en pots sont à seize têtes : un petit carillon de gongs nommé *kong vong toch* en khmer (*khong wong lek* en thaï et lao), et un grand carillon nommé *kong von thom* (*khong wong yai* en thaï et lao). Reste un tambour-tonneau joué à deux mains nommé *samphor*, et un tambour-tonneau à deux têtes joué avec une paire de baguettes de bois nommé *skor thom*, les deux typiquement cambodgiens, et normalement (l'instrument était absent lors de ces funérailles) un hautbois nommé *sralai* en khmer, *pi* en thaï et lao, similaire à la chalemie (hautbois à anche double) malaise d'origine chinoise nommée *suona* en malais (*suna* en jawi), que l'on retrouve dans les orchestres rituels jawi (*ddika*, théâtre d'ombres), avec le gong à bosse suspendu et le petit tambour sur cadre nommé *rebana anak* en malais (*bbano ano'* en jawi), joué avec des baguettes, et souvent une vièle à pique à deux ou trois cordes (*tro* en khmer, *saw* en thaï, *γeba'* en jawi, *rebab* en malais), et de petites cymbales nommées *chhing* en khmer et en thaï, *manjira* ou *dandi* en malais et *totèng* en jawi.



Fig. 48. Lors de funérailles, le fil de coton qui part du cercueil et crée un espace sacré est finalement attaché au sommet d'un poteau rituel (premier plan, entre les deux cocotiers) dressé vers le ciel (photo Pierre Le Roux, province de Kandal, Cambodge, 2005).

Lors d'un banquet, quelle que soit la raison de celui-ci, la séance du spectacle rituel prévu n'a de toute façon pas lieu le jour de l'accueil des milliers d'invités qui se succèdent pour manger, mais la veille au soir, durant la nuit de préparation. C'est alors qu'intervient l'entraide de nombreux parents, amis et voisins, et généralement de l'ensemble du village. Et c'est pour remercier ces aides et donner du cœur à l'ouvrage à tous les participants que l'on fait appel aux bardes. Si les enfants sont friands de ces spectacles et concerts, les adolescents et les adultes ne boudent pas non plus leur plaisir, au-delà du comique de situation ou du frisson de l'aventure contée, en particulier pour le théâtre d'ombres en raison de la satire politique et sociale que les récits permettent, un peu comme dans la France monarchique où les carnavals, notamment, permettaient de se gausser des grands de ce monde, des puissants et des riches sans en subir ensuite les foudres.



Fig. 49. Séance villageoise de théâtre d'ombres (*γoyè kulé'*), côté public, dans un hameau jawi de la province de Pattani la nuit précédant une fête de mariage (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1991).



Fig. 50. La même séance de théâtre d'ombres, côté officiants (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1991).

Les personnages du théâtre d'ombres sont tirés du *Mahābhārata* (Biardeau, 1985, 1986), grande épopée indienne existant également chez les Malais, et surtout de l'épopée *Süyamo* (contraction de Seri Rama en malais, ou « Glorieux Rama », nom du héros masculin principal de l'épopée), avatar local du grand récit mythique hindou du *Rāmāyana* dont l'on retrouve des versions adaptées aux spécificités locales – réinventées, réinterprétées, devenues de ce fait des récits « nationaux »[39] – dans toute l'Asie du Sud-Est, exactement comme le *Mahābhārata*, notamment dans les pays marqués par l'ancienne cuisson culturelle indienne : Birmanie, Cambodge, Champa disparu (actuel centre du Vietnam), Indonésie, Malaisie, Siam (Thaïlande), etc. Il est important de noter que la première version en langue malaise, tous dialectes confondus, du *Rāmāyana* a été collectée à la fin des années 1920 dans la région de Patani justement (Winstedt, 1929 ; Zieseniss, 1963 ; Sweeney, 1972).

Différents types de festin

Dans le monde rural traditionnel, où que ce soit dans le monde, les gens vivaient encore récemment – jusque dans les années 1960 en Europe – de façon frugale, sans manquer de rien cependant, et mangeaient peu de viande au quotidien, si ce n'est dans les grands festins ou banquets qui ponctuent les événements majeurs de la vie quotidienne, dans une perspective ontogénique[40], et relient les gens en soulignant leur statut social. Si les banquets ont existé ou existent probablement partout dans le monde, ils prennent d'autant plus d'importance lorsqu'ils relèvent d'une société holiste marquée par l'ostentation sociale et la recherche permanente de prestige pour un gain de pouvoir comme c'est le cas chez les Jawi et les Malais.

Les espaces sociaux d'Extrême-Orient, d'Asie du Sud et d'Asie du Sud-Est relèvent du modèle holiste tel que défini par Louis Dumont (2008 [1966]), c'est-à-dire collectiviste, où un individu n'existe pas en tant que tel mais comme membre d'une communauté, quelle que puisse être celle-ci. Cela va généralement de pair avec un système politique très vertical, de type semi-despotique ou monarchique. C'est ce que Louis Dumont baptise « sociétés verticales », par opposition aux sociétés occidentales qui tendent depuis peu, sur le modèle moderne américain et à partir des idées avancées par les philosophes des Lumières, à devenir individualistes dans un cadre politique voulu égalitaire, ce que Dumont (1991 [1983]) nomme « sociétés horizontales ».

Ces phénomènes sociaux, qu'on peut considérer comme totaux puisqu'à travers eux s'expriment toutes les institutions sociales à peu s'en faut, ont surtout lieu durant la saison sèche et chaude, après les grands travaux du riz, de janvier-février à mai-juin. Ces événements peuvent être réguliers et attendus comme le festin réservé aux « grands hommes », ou celui du « riz nouveau » (*nasi' baɣu* en jawi, *nasi baharu* en malais) après la récolte annuelle et la montée au grenier du grain moissonné. À cette occasion, entre février et avril selon le cas, de toute façon juste avant la petite mousson du sud-ouest ou « pluie des mangues », les familles organisaient en effet – cela devient de plus en plus rare depuis le milieu des années 1990 – un grand *dduɣi* en l'honneur du riz nouveau. En outre, chaque famille prépare du riz soufflé en le grillant (*büɣetéh* en jawi, *beras berteh* ou *barteh* en malais) et du thé (*téh* en jawi, *teh* en malais) qu'elle offre aux visiteurs alors que les prieurs du village, *tô' leba* (*datok lebai* en malais) vont de maison en maison bénir le riz. C'est le moment où l'on organise le plus de banquets cérémoniels, entre la récolte d'antan et le début des travaux agricoles de l'année à venir, dont les labours qui commencent en juillet-août, juste avant la grande mousson du nord-est. D'autres événements générant des banquets sont exceptionnels car fluctuants quant aux dates même si leur tenue est quasiment assurée à un moment ou un autre. C'est le cas des festins de funérailles et, en moindre mesure, des festins de naissance, mariage, circoncision pour les jeunes hommes, excision autrefois, et désormais percement des oreilles à l'apparition des premières règles marquant l'entrée dans l'âge adulte pour les jeunes filles (l'excision étant aujourd'hui souvent pratiquée quelques heures après la naissance). Ce, même si les banquets offerts pour l'excision ou le percement des oreilles des filles restent limités au cercle familial étendu, sans l'ampleur sociale d'un banquet de mariage ou de circoncision. Dans une moindre mesure en effet car les dates retenues pour ces célébrations sont choisies par des devins et les familles concernées et réservées surtout à la période d'après la récolte du riz, durant la saison chaude. Elles sont en outre parfois repoussées des années, tant ces cérémonies coûtent cher.

• *Festin sacrificiel de prestige*

Chez les Jawi et les Malais, il existe un type spécial de festin, assez rare, organisé pour un sacrifice purement symbolique et spécifiquement musulman, afin de prendre de la face, d'obtenir du prestige. Il s'agit du *gübè* en jawi, nommé (ar.) *kurban* ou (ar.) *zorban* en malais qui consiste en un sacrifice d'un ou de plusieurs taureaux (spécifiquement des mâles). Pour les banquets autrefois préparés en l'honneur des ancêtres et des divinités lors des cérémonies de bénédiction de la rizière ou de la mer (voir plus loin), il fallait sacrifier idéalement des taureaux blancs, c'est-à-dire albinos (*kuba bala* en jawi, *kerbau balar* en malais) donc rares.

Pour qu'un *gübè* avec sacrifice d'un taureau puisse avoir lieu, il faut obligatoirement qu'il y ait sept personnes différentes participant à l'achat de l'animal. Chacun doit payer un septième de la somme totale.

Chez les Jawi, si un non-musulman consomme de la viande du taureau sacrifié pour un *gübè*, ou bien si l'un des participants, musulman lui-même, refuse finalement le sacrifice, celui-ci est estimé vain, n'apportant aucun mérite. Parfois, le *gübè* est associé à un festin de naissance ou *ngéko'* (voir ci-dessous). Parmi les sept commanditaires peut en effet se trouver quelqu'un qui organise un *ngéko'*. Les autres participants l'acceptent sachant pourtant que le sacrifice ne leur donnera pas de mérites. Ils le font pour aider cette personne, parent ou ami, à organiser ce festin particulier en l'associant au leur. Seule, elle n'y parviendrait pas en raison du coût élevé du festin.

Aujourd'hui comme hier, les animaux sacrifiés doivent de toute façon être intacts sinon parfaits de la tête aux pieds. Pour le *gübè*, La viande est cuite dans les mêmes conditions que lors d'un banquet de circoncision ou de mariage, dans de grands chaudrons emplis de lait de coco et elle est l'accompagnement principal du riz offert dans ce repas rituel auquel sont conviés par l'organisateur – ou le groupe d'organisateurs – les hommes que l'on souhaite honorer. Le *gübè* est l'exemple type d'une dépense ostentatoire créatrice de prestige social, aujourd'hui interdit aux non-musulmans, ce qui n'était pas forcément le cas jadis – tel qu'on l'a vu plus haut avec la raison profonde du sacrifice du buffle chez les Mnong Gar du Vietnam expliquée par Georges Condominas. Chez les Jawi, le *gübè* est uniquement organisé pour la fête de « fin de pèlerinage à la Mecque » (*haγi γayo Haji* en jawi, et *hari raya Haji* en malais) qui se tient toujours entre le 8 et le 13 du mois lunaire Dhou al-hijja, douzième mois de l'année musulmane dédié au pèlerinage. Celui-ci commence au huitième jour et dure cinq jours. Comme c'est l'observation à l'œil nu de l'apparition de la nouvelle lune qui signale le début de ce mois lunaire, l'heure sinon la date diffère évidemment un peu selon le pays concerné. En Thaïlande du Sud, en 2018, le début du pèlerinage correspondait au 20 août, et en 2023, au 26 juin.



Fig. 51. *Gübè* dans un village de Narathiwat, à l'occasion de la naissance d'un garçon : festin sacrificiel *ngéko'* réservé aux hommes et aux musulmans, parents, relations et amis qu'on veut honorer (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1988).

• *Festin pour la naissance d'un fils*

Le deuxième autre cas de sacrifice prestigieux interdit aux non-musulmans est le sacrifice de la naissance, nommé *ngéko'* en jawi (je n'ai pas trouvé le mot malais équivalent mais il s'agit de la fête de la naissance, *kelahiran* en malais). Il est de même type que le *gübè*. Le *ngéko'* est organisé en l'honneur de la naissance d'un fils. Dans le dire les filles peuvent bénéficier du *ngéko'* mais les faits infirment l'assertion. Toutefois, il est très probable que jadis, le *ngéko*' concernait tant la naissance d'un fils que d'une fille. Parfois, comme expliqué plus haut, le *ngéko'* est organisé le jour du *haγi γayo haji*, se combinant avec un *gübè*. D'autre part, le *ngéko'* peut être préparé des années après la naissance si les moyens financiers ne le permettent pas avant, exactement comme pour un festin de circoncision dans les familles les moins riches.

• *Festin des « grands hommes » à Patani*

Chaque année, à Patani, la nuit précédant le début du jeûne de ramadan, *poso* en jawi, *puasa* en malais, a lieu le festin des grands hommes (*dduγi oγè ssa* en jawi, « banquet des grands hommes ») réservé aux élites locales traditionnelles liées au maniement des armes qui reproduisent ainsi, très probablement, ce que faisaient les

chefs coutumiers du temps jadis, sans doute même avant l'arrivée de l'islam dans la région. Parmi ces élites sont des grands hommes, des chefs de canton (*tô' menè* en jawi, *kamnan* en thaï), des chefs de villages (*tô' nébé* en jawi, terme provenant de l'ancien terme thaï *nay ban*, « seigneur du village »), nommés *phu yai ban* en thaï contemporain (« ancêtre, ancien, grand-père, titre de respect/village »), et leurs adjoints respectifs, mais aussi des notables, des policiers, des miliciens, voire d'ex-membres de la guérilla repentis mais toujours hommes d'influence, et des invités triés sur le volet. Ils se réunissent discrètement, à la nuit tombée, dans un endroit discret, le plus souvent à l'extérieur et dans un très beau site naturel, sauf cas exceptionnel comme sur la photographie au bas de la page suivante (fig. 55). La préparation de ce festin qui dure toute la nuit a commencé dans la journée. Au soir, les épouses apportent des nattes (*tika* en jawi, *tikar* en malais) sur le lieu choisi, puis elles cuisent le riz et la viande du buffle ou du taureau sacrifié pour l'occasion. J'y ai été systématiquement invité de 1988 à 1997, et depuis lors épisodiquement lorsque et si je me trouve dans les parages à la date opportune. Les invités sont tous armés d'un fusil d'assaut ou d'un fusil à pompe (*bedé* en jawi, *bedil* en malais), jadis d'une lance (*leméng* en jawi, *lembing* en malais) et au moins d'un coupe-coupe (*bajo* en jawi, *baja* en malais) ou d'un kriss (*küγéh* en jawi, *keris* en malais) autrefois, et à présent d'une arme de poing, revolver ou pistolet semi-automatique (*bedé pano'* en jawi, *bedil pandak* en malais), arme à feu aussi surnommée « nouveau kriss » (*küγéh bahu* en jawi, *keris baharu* en malais). Chacun vient accompagné de son épouse, vêtu uniquement d'un sarong et non de pantalons. On s'assoit les pieds nus sur des nattes pour boire qui du thé, qui des sodas, et la plupart de la bière de palme.

Une demi-coque de noix de coco, nommée *puγong niyo*, « fesse de noix de coco » ou encore *gelo'* en jawi et *gelok* en malais – correspondant à un *quart* devenu litre, appelé *chupo'* en jawi, *cupak* en malais (Le Roux, 2004b, 2021b) –, passe de main en main, emplie de bière de palme bue cul sec, enivrant (*mabo'*, en jawi, *mabok* en malais) légèrement et rapidement les convives.

Les nattes traditionnelles (*tika* en jawi, *tikar* en malais), d'usage à la fois courant et préférentiel, sont le plus souvent faites de feuilles tissées de plantes semi-aquatiques vivaces ou annuelles poussant dans de l'eau douce peu profonde, sans courant ou stagnante. Elles sont nommées *kachu'* en jawi et *kerchut* en malais. De la famille des Cypéracées, connues comme adventices des rizières, elles sont fréquentes près des étangs et marais. Il s'agit soit du scirpe mucroné *Scirpus mucronatus* L., soit de la carotte grise *Lepironia articulata* Domin, deux espèces qui se ressemblent un peu et servent pour un même usage. *Scirpus* se reproduit comme le riz par fécondation croisée ou directe, ce qui la rend résistante et persistante. Sa floraison intervient, de juillet à septembre, entre la mousson du sud-ouest et celle du nord-est, pendant la petite saison sèche et au début de la grande saison des pluies, et la plante pousse tant dans les parcelles que sur les bordures, ce qui en fait l'une des principales mauvaises herbes du riz qui lève dès la mise en eau des rizières vers septembre. Les tiges récoltées de *Lepironia* et de *Scirpus*, d'un diamètre d'un peu plus de 2 mm et mesurant de 40 cm à 1 m, sont les plus appréciées des Malais et des Jawi pour confectionner des vanneries : chapeaux, sacs mais surtout nattes. Les Jawi utilisent aussi mais moindrement les feuilles des palmiers *Pandanus* spp. (*kkuwè* en jawi, *mengkuang* en malais) qui poussent en forêt (à l'instar des nomades marins Moken et des Moklen sédentarisés des côtes sud-ouest de Thaïlande qui, ne cultivant pas le riz, ne peuvent récolter de *Scirpus* ou de *Lepironia*, se contentant du *Pandanus*, un peu plus rustique).



Fig. 52. Feuilles d'un *Pandanus* à Sumba, Indonésie (photo Pierre Le Roux, 2015).



Fig. 53. Tissage d'un sac en feuilles de *Pandanus* dans un village animiste du sud-ouest de Sumba, dans les Petites îles de la Sonde orientale, Indonésie (photo Pierre Le Roux, 2015).

Fig. 54. Après dépiquage des grains de padi aux pieds, au matin, une villageoise jawi décortique et blanchit le riz du repas quotidien dans son mortier à âme simple avec le pilon de bois associé. Il faut dépiquer et piler le riz chaque matin à l'aube, puis faire sécher le grain sur une natte pendant plusieurs heures (entre trois et huit heures). Ensuite, il faut le vanner avant de le cuire. Pour un festin, les villageoises s'entraident en pilant le riz à l'aide de plusieurs mortiers simultanément quelques jours en avance (photo Pierre Le Roux, Pattani, 1988).



Fig. 55. Épisode d'un festin des grands hommes, exceptionnellement dans le cadre fermé d'une maison particulière, généralement en plein air, dans un cadre idyllique. Consommation d'une boisson fermentée faite à partir de jus de palmier à sucre (*tuwo'* en jawi, *tuak* en malais), bue dans un récipient (*puyong niyo*, « fesse de noix de coco » ou *gelo'* en jawi, *gelok* en malais) fait d'une demi-coque de noix de coco, obligatoirement « cul sec » (photo Pierre Le Roux, 1993, Thaïlande du Sud).

Séchées pendant plusieurs jours, les tiges de *Scirpus* et de *Lepironia* sont liées en bottes d'environ 10 cm de diamètre puis écrasées au mortier à riz jusqu'à ce qu'elles soient plates et prêtes pour le tissage. Les nattes obtenues, tissées et décorées de nombreux élégants motifs et à l'aide de plusieurs couleurs d'origine végétale (noir, rouge, jaune, vert, bleu), ressemblent beaucoup, par leur apparence et la qualité

de leur facture, aux nattes de Bornéo exposées dans l'ouvrage collectif dirigé par Bernard Sellato, *Plaited Arts from the Borneo Rainforest* (2012)[41]. D'excellente qualité, très confortables et résistantes, elles sont appréciées pour dormir la nuit et pour s'asseoir longtemps durant les grands rituels et cérémonies importantes. Elles sont conservées avec soin : si l'on évite de marcher dessus, surtout avec des chaussures, si on les protège bien de l'eau de pluie et de la brûlure du soleil, elles peuvent durer des années.

Un buffle ou un taureau a été acheté pour le groupe, sacrifié rituellement, et un kari de viande[42], nommé *gula daging* en jawi et *gulai daging* en malais, est préparé, exactement comme pour un mariage, avec de grandes quantités de riz et quelques autres condiments et mets de choix comme accompagnements. Le service est fait par les épouses des grands hommes qui servent la mâle assemblée[43] durant cette nuit de libations, de danses et de chansons rythmées par les gongs et tambours d'un *diké ulu* composé au moins d'un gong à bosse suspendu, de tambours, cymbales et parfois d'un hautbois. Les grands hommes et leurs invités écoutent l'orchestre rituel auquel ils participent occasionnellement à leur tour, qui jouant du gong, qui chantant en improvisant des chants alternés aux connotations satiriques, politiques ou sociales, et surtout érotiques sous les rires et les encouragements des autres. Les hommes s'enivrent, dansent, improvisent des paroles aux chansons, blaguent entre eux toute la nuit. Le festin trouve son point d'orgue à l'aube, lorsque subitement les grands hommes et leurs invités, rassasiés et harassés, se lèvent tous en dressant leurs armes au ciel, tirant des rafales joyeuses dans une fantasia épique, aussi baroque, bruyante que soudaine, qui clôture le *dduγi*. Aujourd'hui, ce festin se cache de plus en plus, et devient plus rare en raison de la récente montée en puissance d'un islam intégriste qui rejette les valeurs traditionnelles proprement malaises, souvent mêlées de croyances et pratiques non musulmanes, il est vrai, ce qui est compréhensible au regard de l'histoire de la région mélangeant intimement animistes, hindouistes, bouddhistes et musulmans. Chaque fois que j'ai participé à un festin des grands hommes, ce, assez souvent, j'ai eu à chaque fois le sentiment étrange d'avoir remonté le temps dans une sorte de machine prêtée par Herbert George Wells (1941 [1895]), et d'assister à un rite très ancien, donc très probablement animiste bien avant qu'il ne soit adapté à de nouvelles circonstances, incluant l'islam, mais dont l'origine remonte sans doute à la nuit des temps et sur un tout autre calendrier que celui de l'islam.

Autrefois, la boisson fermentée locale la plus consommée et appréciée, comme partout ailleurs en Asie du Sud-Est, tel que le montre l'exemple des Proto-Indochinois animistes Cau Maa' du Vietnam dans la photographie ci-dessous (fig. 56), prise au milieu de la décennie 1950, était faite à partir de riz gluant (*Oryza glutinosa*), plus goûteux que le riz blanc (*Oryza sativa*).



Fig. 56. Consommation d'une boisson fermentée faite à partir de riz fermenté à l'aide d'une levure, additionnée d'eau, bue à la jarre avec un chalumeau chez les Proto-Indochinois Cau Maa' lors d'un festin villageois avec sacrifice du buffle (photo Jean Boulbet, *ca* 1957, Vietnam). Les Malais et les Jawi des temps anciens devaient consommer eux aussi ce type de bière de riz.

Chez les Jawi, la bière de riz, *tuwo' büγah* en jawi (*tuak beras* en malais) était encore fabriquée et consommée par les Jawi jusque dans les années 1970, et l'on peut imaginer, il faudrait le vérifier dans la littérature, que ce fut aussi probablement le cas chez les Malais antérieurement[44]. Cette boisson fermentée est en tout cas désormais prohibée chez les Jawi et chez les Malais bien avant ceux-ci. Et il n'en reste comme témoins que les gâteaux fermentés nommés *tapè* chez les Jawi, *tapai* chez les Malais, qui apparaissent à cet égard probablement comme une survivance de la production révolue de bière voire d'alcool de riz (*aγo' büγah* en jawi, *arak beras* en malais ; *büγah* ou *beras* désignant les grains de riz décortiqués et blanchis mais crus).



Fig. 57. Jarres anciennes de céramique villageoise fabriquées en pays jawi, similaires à celles utilisées par les Proto-Indochinois du Vietnam, du Laos et du Cambodge, et par les Thaïs, pour contenir la bière de riz (*lao satho* en thaï). Chez les Jawi, elles étaient jadis utilisées comme contenants pour tout liquide à conserver : eau, saumure d'anchois fermentée dans le sel (*budu*, sorte de *nước mắm* primitif), bière de riz, etc. (photo Pierre Le Roux, Patani, 2018).



Fig. 58. Jarres de céramique modernes jawi, d'origine chinoise, fabriquées à Patani d'après le modèle des anciennes jarres. Elles servent à contenir la saumure *budu* à valeur identitaire (Pierre Le Roux, 1993a), préparée seulement à Patani et à Kelantan. C'est le même type de jarre, mais à col un peu plus serré, qui servait aussi à contenir de la bière de riz autrefois (photo Aphatsarawatdi Le Roux, Thaïlande, 2022).

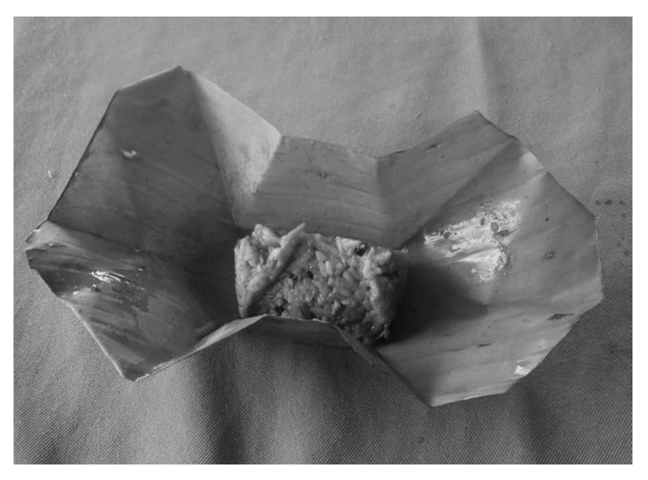


Fig. 59. *Tapè* en jawi, *tapai* en malais, portion d'une friandise de riz gluant additionnée de sucre de palmier *Borassus*, palmier de rizière (*gula* [sucre] *tta* [*Borassus*] ou *nnisè* [*caramel, sucrerie*] *tta* en jawi, *gula lontar* ou *kemanisan lontar* en malais) ou de palmier *Arenga* (palmier de forêt) (*gula kabong* en jawi et en malais) et d'une levure locale (*ragi* en jawi et en malais), enveloppée dans une feuille de bananier de forêt (*Musa malaccensis*, *pisè hutè* en jawi, *pisang hutan* en malais) qui n'altère pas le goût de la préparation, et laissée à fermenter quelques jours avant consommation un jour de fête comme lors d'un banquet de naissance, de circoncision ou de mariage (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018).

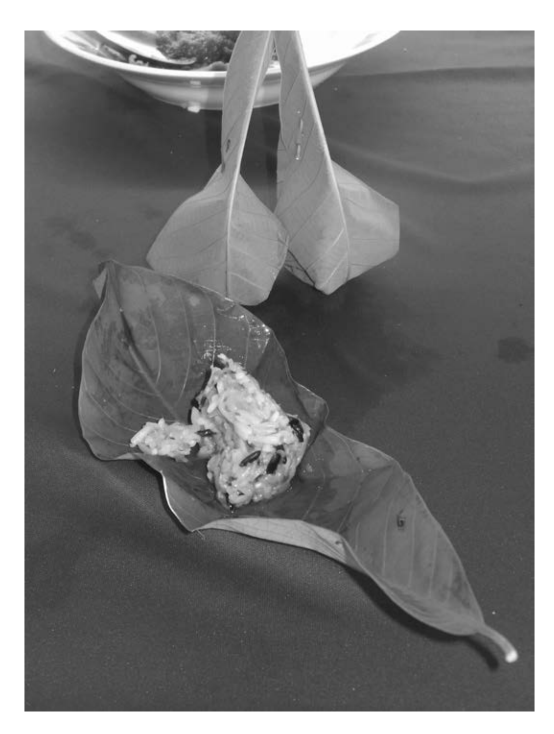


Fig. 60. Autre type de *tapè* du même riz gluant fermenté mêlé de sucre de palme (*gula*), enveloppé cette fois dans une feuille d'hévéa (*Hevea brasiliensis*, *daông getoh* en jawi, *daun getah* en malais) qui elle non plus n'altère pas le goût de la préparation légèrement alcoolisée (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018).

Le fond des jarres à bière de riz, quasi vides après dégustation du liquide alcoolisé, contenait des restes de riz gluant fermenté et sucré. Ils étaient donnés aux enfants comme friandises appréciées. La disparition de la bière de riz chez les Malais péninsulaires s'est faite lentement, sans doute des décennies sinon des siècles après l'arrivée de l'islam dans la région. On buvait encore de la bière de riz à Patani dans les années 1970. La fabrication et la consommation de la bière (*tuwo'* en jawi, *tuak* en malais) de palmier à sucre, soit *Borassus flabellifer* (*tta* en jawi, *lontar* en malais, *thanot* en khmer et *thnot* en thaï) dans les rizières, soit *Arenga saccharifera* (*kabong* en jawi et en malais) dans les forêts et les montagnes, un peu moins agréable au goût que la bière de riz, titrant elle aussi entre 3 et 8°, rarement plus, ont continué chez les Jawi après la disparition de la bière de riz, au prétexte d'obtenir le sucre nécessaire à la cuisine locale. C'était alors quasiment le seul moyen d'en obtenir que de collecter le jus sucré du palmier *Arenga* ou *Borassus* et de le faire cuire pour le caraméliser.

Mais la consommation de la bière de palme reste discrète, réservée à certaines élites et des moments privilégiés comme lors du festin des « grands hommes ». Dans les moments ordinaires, peu d'hommes consomment régulièrement de la bière de palme. La bière de palme est également achetée auprès de Thaïs qui la produisent sans subir d'opprobre de quiconque (Muchnik, 1987). Autrefois, on pouvait aussi déguster de la bière de cocotier (*tuwo' niyo* en jawi, *tuak nyiur* dans les États malais du Nord ou *tuak kelapa* dans les États du Sud), préparée à partir du jus recueilli sur les inflorescences sommitales des cocotiers, à peu près dans les mêmes conditions que pour les palmiers à sucre. Mais, en dépit de l'importance de la noix de coco dans la cuisine malaise et du nombre de cocoteraies existant, la consommation de la bière de cocotier, très appréciée ailleurs, par exemple à Ceylan (Sri Lanka), reste relativement anecdotique en péninsule malaise où les villageois préfèrent, comme presque partout en Asie du Sud-Est, continentale et insulaire, les boissons fermentées obtenues à partir de riz, et dans une moindre mesure de palme, voire de manioc – qui vient d'Amérique du Sud – depuis son introduction par les européens dans la région à compter du XVII[e] siècle.



Fig. 61. Dangereuse collecte quotidienne deux fois par jour du jus de palmier à sucre *Borassus*, recueilli dans des tubes de bambou (*tuké* en jawi, *tukil* en malais) accrochés dans le dos du grimpeur à l'aide d'un crochet en corne de buffle (*tano' kuba* en jawi, *tandok kerbau* en malais) sur des stipes montant à plus de vingt mètres, à l'aide de fragiles échelles de perroquet faites d'un bambou ébranché (photo Pierre Le Roux, Kapong Bayu, Poming, Panayé, Pattani, 1988).

Ce qui n'a pas disparu avec la bière de riz, ce sont les friandises dont raffolent toujours les enfants et les plus âgés, confectionnées avec le riz fermenté restant dans le fond des jarres à bière, mêlé de sucre puis enveloppé par portions dans un morceau de feuille de bananier qui n'altère pas le goût des préparations culinaires (Le Roux, 2002a). Les Malais et les Jawi ont continué à fabriquer ces friandises appréciées des petits comme des grands, y compris les très âgés, pour les jours de fêtes, les banquets, les festins collectifs, sous forme de petites mignardises faites d'une portion de riz gluant cuit à la vapeur et additionné de caramel de palme, parfois d'un peu de coco râpé, et d'une levure (*ragi* en jawi et en malais), enveloppée dans une feuille et laissée à fermenter. Si la levure est aujourd'hui achetée au marché elle était jadis fabriquée sur place. Le mot *ragi*, d'origine hindoustani, noté *ragy* ou *raggy* par les musulmans du Deccan et *kevir* en tamil, dérive du sanskrit *raga*, « rouge » et désigne à l'origine un grain rougeâtre, *Eleusine coracana* Geertn. ou *Cynosurus coracanus* L. (Yule & Burnell, 1886 : 753). Le ferment usuel des Jawi et des Malais consistait en un mélange bouilli de riz et plantes diverses – dont ces grains d'éleusine, ingrédient principal –, additionné d'eau et laissé à sécher. La recette n'est pas si différente de celle de la levure (*nkaany*) des Proto-Indochinois Cau Maa', de langue austroasiatique, dans les années 1950, tel que décrit par Jean Boulbet (2002 : 109) :

> « Composées de croûtes de riz cuit laissées à leur fermentation naturelle qui doit laisser des traînées de moisissure apparentes, les boulettes de ferment [*nkaany*] sont mêlées par broyage à des écorces, feuilles, pulpes, enfin des produits végétaux choisis [dont le plus courant est le *Morinda*, petit arbre commun d'Asie du Sud-Est tropical de la famille des Rubiacées, aux nombreuses variétés]. Cet ajout procure l'arôme final recherché, signe donc le produit et doit accentuer l'action du levain en formation. Suspendues au-dessus du foyer, les boulettes de *nkaany* sèchent en s'enfumant avant d'être pilées et mêlées au riz cuit qui est alors "en gestation", en train de lever, au fond de sa jarre utérine. »

Elle ressemble aussi à la recette évoquée par I. de Z. de Belakowicz[45] en 1907 du ferment local et de la bière de riz des Rhadé ou Êdê, Proto-Indochinois animistes du Vietnam méridional, de langue austronésienne, alors nommés Radès par leur descripteur, un des premiers à les étudier, avant Albert Marie Maurice dans les années 1950 ou Anne de Hautecloque dans les années 1960, leurs ethnographes principaux :

> « La boisson nationale est le *tapê* (bière légèrement alcoolique obtenue par la fermentation du riz). Le *tapê* est fabriqué de la manière suivante : on fait cuire du riz gluant, on l'étend sur une natte, on le laisse refroidir ; puis, après avoir pilé de la levure (*paï*), on la mélange au riz. Le tout est mis ensuite dans une corbeille qu'on couvre. Le lendemain, le mélange est de nouveau étendu sur une natte pour l'aérer et faciliter la fermentation. Enfin on ajoute au mélange de la balle de riz et de la cendre, on pile pour faire une pâte qui est mise dans une jarre avec de l'eau. Après trois jours de contact, la bière de riz est bonne à boire. On peut substituer le maïs (*ktörr*) au riz. La levure se compose de racine de *chet* (laot. *hak champi*), d'un tubercule appelé *koau* et d'écorce de *shong*. On ajoute du riz gluant et on réduit le tout en une pâte qui, coupée en petits morceaux, est placée sur un van recouvert de feuilles et exposé au soleil pendant trois jours. » (Belakowicz, 1907 : 133)

Au terme de quelques jours de fermentation, les Jawi (et sans doute les anciens Malais) obtiennent une friandise fermentée et sucrée, très goûteuse et légèrement alcoolisée, qui rappelle un peu, par la quantité d'alcool, les chocolats contenant un peu d'alcool de cerise proposés aux fêtes de Noël et de fin d'année en France. On trouve de semblables mignardises traditionnelles ailleurs en Asie du Sud-Est. Sans prétendre à un inventaire exhaustif on les retrouve, parfois sous un nom approchant, à Sumatra, Java ou Kalimantan en Indonésie, aux Philippines, au Cambodge, au Laos et en Thaïlande. Ainsi, les Aoheng, Dayak de la région des monts Müller au centre de Bornéo, consomment le résidu de riz fermenté, nommé chez eux *tapai*, à l'indonésienne, restant au fond de la jarre de bière de riz, une fois celle-ci bue[46].

Chez les villageois thaïs et lao de Thaïlande (notamment sur le plateau de Khorat), de telles friandises, nommées *khaw mak* en thaï (littéralement « riz, noix d'arec »), sont préparées pour les grands événements festifs. Elles consistent en portions de riz gluant additionnées d'un agent de fermentation et conservées dans un morceau de feuille de bananier qui, neutre, ne modifie pas le goût de la préparation. Au-delà de l'aspect festif et gastronomique, bien que les *tapè* jawi et *tapai* malais soient des aliments culturellement caractéristiques liés à la production et à la consommation de riz, c'est le rôle de témoins historiques de ces mignardises qui paraît intéressant. On pourrait presque parler en ce sens d'archéologie alimentaire si ce n'est que le temps remonté n'est sans doute pas si vieux. Elles témoignent de l'ancienne habitude alimentaire, culturelle, sociale et festive, disparue chez les Malais et en voie de disparition chez les Jawi, de consommer des boissons fermentées lors des grandes fêtes collectives, des banquets cérémoniels, en premier lieu la bière faite à partir de riz gluant. Il est très probable qu'en comparant les deux séries méticuleusement, on puisse trouver que ce genre de friandise existe là où l'on consommait ou consomme encore de la bière de riz, et inversement.

• *Entrée dans l'âge adulte et dans l'islam*

Chez les Jawi, un autre type important de *dduγi*, festin, est celui de l'entrée dans l'islam et surtout dans l'âge adulte. En effet, l'entrée dans la religion en tant qu'adulte responsable, après la puberté, devrait se dire *masô' islè* en jawi à l'image de la formule courante désormais en Malaisie contemporaine, *masuk islam*, « entrer dans l'islam ». Pourtant, dans leur grande majorité, les Jawi continuent d'utiliser l'expression *masô' Jawi*, qui signifie primairement « entrer dans la société », c'est-à-dire dans l'âge adulte, et secondairement, mais très implicitement, « entrer dans l'islam » puisque les Jawi sont musulmans.

Le fait que cette appellation traditionnelle perdure et ne soit pas encore remplacée comme en Malaisie, loin s'en faut, par l'expression plus récente « entrer dans l'islam », laisse accroire que la cérémonie d'entrée dans l'âge adulte existait sous une forme relativement proche avant l'arrivée de la religion mahométane dans la région, mais relevant de croyances et pratiques animistes ou hindouistes mêlées d'éléments bouddhiques du fait de la proximité ancienne, localement, des populations siamoises ou môn bouddhistes. Chez les Jawi, le festin d'entrée dans l'âge adulte et dans la religion est identique à celui du mariage et, comme ce dernier, celui-là est nommé familièrement *makè pulô'*, « manger le riz gluant », même si personne ne consomme réellement de riz gluant. De même que pour un mariage, l'entrée dans l'islam implique l'organisation d'un banquet ouvert aux non-musulmans, à la différence des Malais de Pahang en Malaisie, par exemple, où le festin d'entrée dans l'islam est interdit aux non-musulmans.



Fig. 62. Séance de *ddika* pendant une cérémonie de circoncision : les jouteurs sont le père et l'oncle maternel du jeune circoncis (photo Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud).

Chez les Jawi ce n'est pas le cas, sauf si la cérémonie *masô' jawi* est organisée le jour du *hayi rayo haji* et combinée à un *gübè* pour réduire les frais tout en obtenant le plus possible de prestige.

Dans des temps révolus mais pas si éloignés – encore dans les années 1970 – lors des cérémonies d'entrée dans l'islam les Jawi sortaient en procession une représentation de dragon à tête d'oiseau nommé *gago' suyo* d'origine hindoue déjà évoquée (fig. 37). Peu à peu, cette coutume, nommée *belago buyông*, se raréfia au point que cet oiseau ne fut plus sorti que pour montrer les coutumes traditionnelles jawi aux visiteurs de marque, c'est-à-dire essentiellement les monarques thaïlandais en visite. Depuis environ quarante ans, l'oiseau n'est plus utilisé que le jour de la fête musulmane des pèlerins *hayi rayo haji*. Autrefois, la date de cette fête, qui coïncide parfois avec la précédente, était essentiellement celle de la cérémonie de la bénédiction de la mer (*pujo pata*). Or, le jour du *hayi rayo haji* est celui du *gübè*, tant à Patani qu'à Kelantan. À cette occasion, un grand *dduyi* était préparé, avec sacrifice spécifique d'un buffle blanc (albinos) et offrande d'une sorte d'arbre à sept étages[47] fait principalement de morceaux de tronc et de feuilles de bananier et de feuilles de la liane de bétel et nommé tel que cette dernière : *siyéh* en jawi et *sireh* en malais (*Piper betle* L.).

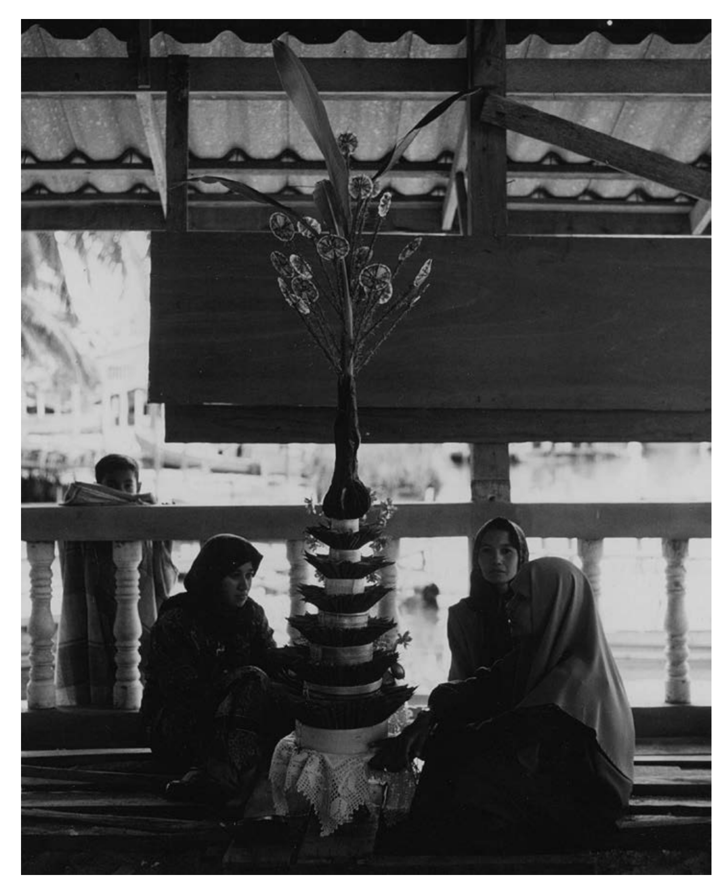


Fig. 63. Arbre-offrande *siyéh* à sept étages lors d'une cérémonie de bénédiction de la mer à Sai Buri (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

Cette coïncidence dans les festivités semble liée à une réminiscence de l'ancien culte de Shiva que l'on retrouve aussi dans la forme du pommeau des kriss, ces armes magiques du Monde malais, en particulier dans le kriss *tajong* (fig. 33) caractéristique de la région de Patani (Le Roux, 1995a). Dans la tradition indienne, c'est en effet par le sacrifice d'un buffle blanc que la femme de Shiva, ayant pouvoir de ressusciter, peut être invoquée. Cet arbre-offrande *siyéh* renvoie évidemment à son équivalent khmer, le *bàysĕi* (Porée-Maspéro, 1951 : 148) édifié pour les cérémonies notamment liées au rappel des âmes. Le *bàysĕi* est formé d'un cône en tronc de bananier ornés de morceaux de feuilles de bananier repliés autour du cône, chaque cercle formant un étage. La plupart du temps au Cambodge, le *bàysĕi* des cérémonies majeures compte 19 étages, ce qui correspond au nombre idéal d'âmes chez les Khmers alors que pour les cérémonies mineures le nombre d'étages varie entre 1, 3, 5, 7 et 9 selon les besoins.

Cette offrande était systématique lors des naissances, des cérémonies de circoncision, des mariages, des bénédictions de la mer et de la rizière, et lors des cérémonies thérapeutiques de rappel des âmes (*pangé semanga'* en jawi, *panggil semangat* en malais). Ce dernier rite était mis en œuvre autrefois dans toutes les grandes cérémonies comme pièce rituelle primordiale incontournable de celles-ci, notamment après une naissance, en magie noire pour jeter un sort, et en magie blanche pour dénouer ce sort, à l'apparition d'une maladie grave et persistante, lors des rites agraires et pour la récolte du riz.

Cette offrande-arbre évoque les arbres d'or et d'argent donnés tous les trois ans en tribut par les princes malais de la région de Patani au roi de Siam. Walter Skeat (1953 [1899-1900] : 51, 67, 77) indique qu'en 1899 à Patani chaque foyer (hors les célibataires exemptés de l'impôt) devait ainsi verser tous les trois ans la somme de 34 *cents* (première année après mariage) ou un « arbre » (*tiyè pa' batè* en jawi, *tiang empat batang* en malais, « pilier à quatre branches ») d'une valeur de 1,36 $ (deuxième année après mariage). La piastre d'argent ou dollar mexicain était à cette époque la monnaie de référence dans toute la Péninsule malaise, y compris en Thaïlande alors nommée Siam (Morgan, 1993 [1886]). Les autres foyers versaient une contribution variant en fonction de leur récolte de riz, de l'ordre de 2 à 5 $. Les membres des suites princières, dispensés des taxes ordinaires, payaient 5 $ chacun. Les gardes du corps des princes jawi étaient eux exemptés d'impôt. En 1899, le sultanat de Selinong Bayu (*alias* Telubè *alias* Sai Buri, actuelle province de Pattani), plus puissant à l'époque que son bientôt futur suzerain, le rajah de Patani, adressait à la cour de Bangkok un arbre d'or d'une valeur de 7000 $ et un arbre d'argent d'une valeur estimée à 5000 $ (Skeat, 1953 : 67) alors qu'au même moment le sultanat de Jalor (*alias* Yala *alias* Nibong, province de Yala actuelle, région de Patani) envoyait un tribut au sultan de Patani d'une valeur totale estimée à 1500 $ et que le sultanat de Patani (les provinces thaïlandaises actuelles de Pattani, Yala et Narathiwat) adressait lui un tribut au roi de Siam d'une valeur totale de seulement 5000 $[48].

De même que pour l'offrande de l'arbre *siyéh*, dans la grande cérémonie du rappel des âmes et dans celle de la bénédiction de la mer dite de la « plage » (*pujo pata* en jawi, *puja pantai* en malais) ou des terres dite « de la rizière » (*pujo benè*, *puja bendang* en malais), l'on prépare une offrande nommée « les âmes » (*semanga'* en jawi, *semangat* en malais) qui consiste en une sorte de gâteau pyramidal fait de riz gluant de trois couleurs[49] associées dans la série jaune-rouge-blanc : le jaune (*kuning* en jawi et malais) ou le rouge vif (*mèyoh* en jawi, *merah* en malais) symbolisant la vie, la noblesse et le roi, le prestige et le courage (*barami* en jawi) ; le rouge sombre ou le noir (*itè* en jawi et *hitam* en malais) associé à la puissance et à l'autorité (*kwaso* en jawi, *kuasa* en malais), au mystère, à la mort et à l'autorité du vizir ou du premier ministre ; et le blanc (*putéh* en jawi et malais) lié à la pureté, à l'humanité, au guérisseur chamane-médium et aux croyances religieuses, quelles que puissent être celles-ci.



Fig. 64. Arrivée des chamanes pour la rarissime cérémonie rituelle de « rappel des âmes » cantilée par Tô' Bohmo Maréh Marodéng (debout, à droite, se tenant l'oreille) suivie de la dation de la vie au kriss par métempsycose réalisée par le célèbre Tô' Bohmo Ché' Pa'do Mih Améng (debout, à gauche, en turban, kriss à la main) (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992).



Fig. 65. À l'extrême gauche, posé sur une natte (*tika* en jawi, *tikar* en malais) précieuse de joncs (*kachu'* en jawi, *kerchut* en malais, Cypéracée) réservée aux rituels et aux repas offerts aux notables, se trouve le *semanga'* ou gâteau sacrificiel de riz gluant à trois couleurs, surmonté d'un œuf cuit coloré en rouge (pigment naturel) et d'une bougie (jadis obligatoirement) de cire d'abeille sauvage. Ce gâteau est préparé pour chaque cérémonie traditionnelle de rappel des âmes, souvent suivie, comme c'est le cas ce jour-là, d'une cérémonie de dation de la vie par métempsycose (passage de l'âme dans un autre corps ou objet, ici du chamane guérisseur dans un kriss). Les autres récipients contiennent les offrandes nécessaires : eau consacrée dans un bol dont le col est enroulé d'une pelote de fil de coton également consacré ; main de bananes et morceaux de canne à sucre ; morceaux de poulet, animal domestique sacrificiel type valant symboliquement un buffle, fendu et braisé en brochette (plat typique lors d'un rituel) ; gâteaux rituels *putu*, chique de feuilles de bétel et noix d'arec, menue monnaie (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

Lors de la construction d'une nouvelle maison traditionnelle, en bois, sur pilotis et à couverture de tuiles (fig. 78), au sommet du pilier principal de celle-ci (*tiyè süγi* en jawi et *tiang seri* en malais, lit. « pilier sacré ») ou « pilier-mère » (*ibu tiyè* en jawi, *ibu tiang* en malais), à l'endroit où il touche la charpente, sont placés de même trois tissus superposés, pour protéger la maison et ses habitants, chacun d'une de ces couleurs (Le Roux, 1998c).

De nos jours, si certains Jawi emmènent leur fils se faire circoncire à l'hôpital, la grande majorité des jeunes garçons continue d'entrer dans l'islam et surtout dans l'âge adulte à la façon traditionnelle, c'est-à-dire sous la main du circonciseur villageois, vers l'âge de dix-douze ans, c'est-à-dire à la puberté. Les Jawi peuvent décider d'organiser une cérémonie traditionnelle avec le lourd apparat animiste ou hindouiste qui y est lié, ou bien une cérémonie plus moderne, suivant les canons musulmans tels que définis par les autorités religieuses locales. Sur une période de près de dix ans durant laquelle j'ai participé à des dizaines de mariages et de cérémonies d'entrée dans l'islam, je n'ai assisté qu'à seulement trois circoncisions selon la voie la plus traditionnelle. Celle-ci ne disparaît pas totalement mais devient plus rare tant elle requiert d'argent, de savoir, de temps, sans compter la participation de spécialistes, rares aussi. En outre, ces cérémonies traditionnelles ne sont pas du goût des fondamentalistes qui y voient la résurgence de pratiques et croyances non conformes à leurs canons religieux tout droits venu d'Iran ou d'Arabie, et donc imprégnés de wahhabisme. La cérémonie de la circoncision était, il est vrai, naguère encore précédée d'un ondoiement rituel à la pagode bouddhique, semblable à celui de la naissance. En tous les cas, quelle que soit la forme de la cérémonie, le festin offert par la famille pour honorer l'enfant qui devient homme a lieu une journée avant la circoncision proprement dite afin de permettre justement à l'enfant de profiter de la fête. Il s'agit alors d'un *makè pulô'* avec sacrifice de taureaux ou de buffles – le nombre de bêtes sacrifiées dépendant beaucoup aussi du statut social de l'organisateur – où des centaines de personnes sont invitées, comparable dans la forme au festin du mariage tel qu'il est présenté ci-dessous.

• *Festin de mariage*

En 1990, pour un premier mariage, c'est-à-dire pour une vierge, la compensation matrimoniale, ou « prix de la fiancée », versée par le prétendant et sa famille à la future mariée et sa famille, était de l'ordre de 25 000 bahts, somme énorme localement à l'époque durant laquelle le traitement mensuel d'un instituteur, notable du village, était d'environ 2000 bahts. Aujourd'hui, on approche des 100 000 bahts pour le tout-venant, sans parler des grandes fortunes qui peuvent mettre en jeu des millions. D'autre part, la somme requise pour le prix de la fiancée est équivalente à celle due comme « prix du sang », la compensation financière obligée pour la mort de quelqu'un (meurtre ou accident)[50]. Les parents de la jeune fille contribuent, approximativement pour le même montant que le prix de la fiancée, aux énormes frais de la fête à laquelle participeront d'une part la majorité des villageois et d'autre part un grand nombre d'invités venus des villages avoisinants et parfois des autres provinces, voire de Bangkok et de Malaisie.



Fig. 66. À la différence de chez les Jawi et les Malais, chez les Ngaju, Dayak du fleuve Kahayan dans le sud de Bornéo (province de Kalimantan centre), lors d'un mariage, les danses soutenues par la musique d'un orchestre traditionnel (gongs et tambours) ont lieu non la veille au soir, pour soutenir les villageois venus aider mais le jour du banquet, devant les invités (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Le terme de référence local pour le mariage est *kawéng* en jawi (*kawin* en malais) également utilisé pour désigner le clonage d'animaux ou de végétaux, par exemple les variétés d'hévéa améliorées. Mais le terme le plus fréquent pour évoquer un mariage, qui vient de l'arabe, est *nikoh* en jawi et *nikah* en malais. Pour évoquer dans la conversation le festin qui y est lié, en revanche, comme déjà signalé, l'expression usuelle est *makè pulô'* en jawi (*makan pulut* en malais), « manger le riz gluant ». Le nombre moyen d'invités pour un mariage ordinaire est compris entre 500 et 2000, ce qui revient au sacrifice d'environ quatre taureaux, bœufs ou vaches ou d'un buffle et de deux taureaux, bœufs ou vaches. Outre les éléphants pour porter les mariés et les notables autrefois, les grands mariages nécessitent le sacrifice d'au moins dix buffles et vaches au risque sinon de perdre la face, d'être déshonoré. Ces grands mariages ne sont pas rares mais ils concernent essentiellement les descendants des familles princières de l'ancien sultanat, les aristocrates, et les descendants de leurs anciens affidés en quelque sorte ennoblis de la gloire de cette intimité passée, désormais souvent députés ou maires, ainsi que les « grands hommes », les chefs de canton, voire de village, et depuis le début des années 2000 les chefs du développement des infrastructures locales, nouveau statut créé par le gouvernement qui leur confie le budget autrefois attribué au chef de canton, qui acquièrent généralement, durant l'exercice

de leur fonction – rétribuée entre 900 bahts et 2000 bahts par mois – une grosse fortune personnelle puisqu'appelés à gérer les financements du gouvernement pour développer leur secteur, par exemple en créant des routes asphaltées... Dans un tel grand mariage, le prix de la fiancée dépasse bien souvent la somme de 100 000 bahts. Les gens de Narathiwat en particulier sont réputés pour organiser de tels grands mariages car la population de cette province est dans l'ensemble plutôt aisée avec les nombreuses plantations d'hévéa (*kebông getoh* en jawi, *kebun getah* en malais, *Hevea brasiliensis*) que cette province compte, de même que les provinces de Pattani et Yala, mais surtout grâce à ses vergers réputés.

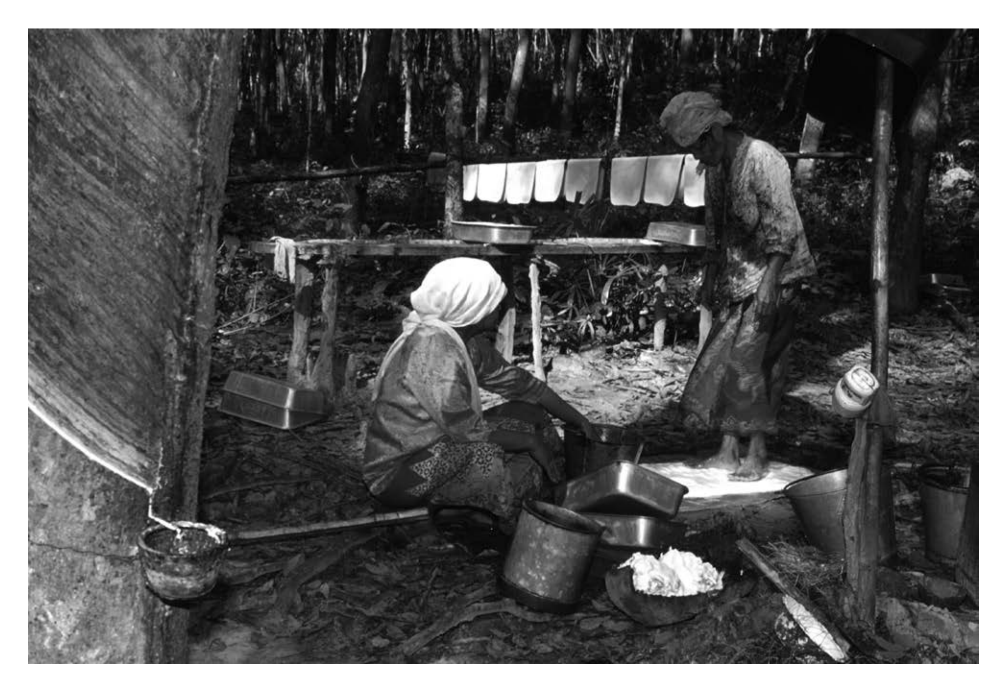


Fig. 67. Les tirelires végétales du Sud. Confection de feuilles de caoutchouc naturel dans une plantation au terme de la collecte matinale du latex dans un village de Patani. Les feuilles sont vendues chaque semaine, apportant des revenus sinon quotidiens du moins réguliers et constants aux villageois jawi (photo R. Manin durant le cours d'une mission de Pierre Le Roux, 1991).

Les fruits de cette province sont très appréciés dans toute la Thaïlande et en Asie du Sud-Est et ils se vendent à prix d'or au moment de la fructification, sur l'arbre et aux enchères. Parmi eux sont les dourions (*duγiyè* en jawi, *durian* en malais, *Durio zibethinus*) et surtout la spécialité de Narathiwat : les *Lansium domesticum* Correa, nommés *langsat* en thaï et *duku* en malais et jawi pour la variété commune à la peau fine, et plus particulièrement la variété à peau épaisse propre à Narathiwat, si réputée et valant très cher, nommée *dokong* en jawi et *longkong* en thaï, mot dérivé du précédent.



Fig. 68. Soirée de dégustation de dourions offerts par un grand homme aux vieillards du village à la saison des fruits (juin-juillet) dans un village de Pattani (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 2018).



Fig. 69. Fruits de saison à Patani. De gauche à droite : (dans le charriot) dourions, (pendus) *Lansium*, longanes, rambutans, mangoustans et (pendus) haricots de *Parkia* (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, juillet 2018).

J'ai résumé ci-dessous les principales étapes de la préparation d'un festin lors de la veille de mariage en vue d'accueillir les milliers d'invités dès le lendemain matin. On peut en voir une assez bonne illustration dans le film documentaire *Le Bambou enchanté*, que j'ai réalisé en 2011[51].

Les invités sont conviés plusieurs jours à l'avance par carton et par visite à domicile. La veille de la cérémonie commencent les préparatifs du festin. C'est à ce moment que se situe la véritable fête. Les villageois, les amis, les parents proches et éloignés viennent nombreux aider à l'ouvrage. L'hôte fait venir au moins un orchestre de *diké hulu* ou une troupe de théâtre d'ombres pour les divertir pendant le labeur qui débute vers 19 h pour cesser vers 2 h du matin.

Comme annoncé en introduction, le mets principal d'un festin, que ce soit pour un mariage ou pour une autre raison, exactement comme dans les repas du quotidien, consiste d'abord en riz. Du riz blanc (*nasi'* en jawi, *nasi* en malais), cuit en grandes quantités pour les convives ordinaires, les plus nombreux, et du riz gluant (*nasi' pulô'* en jawi, *nasi pulut* en malais) pour les invités de marque. Ce riz est accompagné d'un plat principal qui consiste toujours en un kari, le plus souvent de buffle (*kuba* en jawi, *kerbau* en malais) ou de bovin (*lemu* en jawi, *lembu* en malais), toujours nommé *gula daging* en jawi et *gulai daging* en malais. Dans le cas d'un banquet modeste, ou d'une famille trop pauvre pour acheter un buffle, on sacrifie des caprins, chèvres ou même chevreaux pour obtenir un kari de chèvre, dont la composition d'épices est quasiment identique au précédent, nommé *gula kaméng* en jawi et *gulai kambing* en malais[52].

On ajoute si c'est possible des fèves goûteuses et très appréciées, mets délicat et recherché, considéré comme une médecine excellente pour la circulation sanguine donnant en contrepartie mauvaise haleine et empuantissant l'urine, qu'on trouve en Thaïlande seulement dans la région Sud. Relevant de la flore dite « malaise », équatoriale, elles proviennent en effet d'un grand arbre à feuilles composées : *Parkia speciosa* Hassk ou *P. biglandulosa* (légumineuse), le plus souvent trouvé en forêt, parfois planté. Ces fèves sont nommées *peta* en jawi, *petai* en malais et *seto* en thaï (Noparat Bamroongrugsa, 1981). On n'en trouve qu'à la saison des fruits, entre avril-mai et juillet-août, mais c'est justement la période préférée des villageois pour l'organisation de la plupart des banquets, après la récolte et avant les prochains labours.



Fig. 70. Fèves de *Parkia speciousa* nommées *peta* en jawi, *petai* en malais et *seto* en thaï (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018).

On trouve aussi presque toujours du *budu*, la saumure locale typique à valeur identitaire forte[53], faite d'anchois *Stolephorus indicus* (grand format) ou *Stolephorus commersonii* (petite taille) nommé *bilih* var. *temago jalô* « anchois doré à rayures » en jawi (*bilis tembaga jalur* en malais) décomposés pendant un an dans du sel, très réputée sur le plan gastronomique, même auprès des Thaïs. À ma connaissance, cette saumure n'est confectionnée qu'à Patani (Thaïlande) et à Kelantan (Malaisie) dont elle est l'une des spécialités.

Les jours précédents, des parents de la famille de la mariée sont allés quérir chez des parents et amis proches de nombreuses noix de coco offertes par eux en contribution aux frais du banquet.



Fig. 71. Noix de coco (*niyo* en jawi, *kelapa* en malais ou *nyiur* en malais du nord de la péninsule) récoltées en nombre chaque jour pour obtenir de l'huile de coprah (*miyo' niyo* en jawi, *minyak kelapa* en malais) ou pour fournir la base alimentaire d'un banquet cérémoniel : le lait de coco (*satè* en jawi, *santan* en malais) mêlé d'épices dans lequel la viande de buffle est mise à cuire, pour obtenir un kari de viande (*gula daging* en jawi, *gulai daging* en malais), le plat principal proposé à tout banquet. La coque extérieure et la « chevelure » (*sabô'* en jawi, *sabut* en malais) des noix sont retirées à l'aide d'une lame droite fixée au bout d'un piquet fiché en terre (au centre, second plan) (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991).

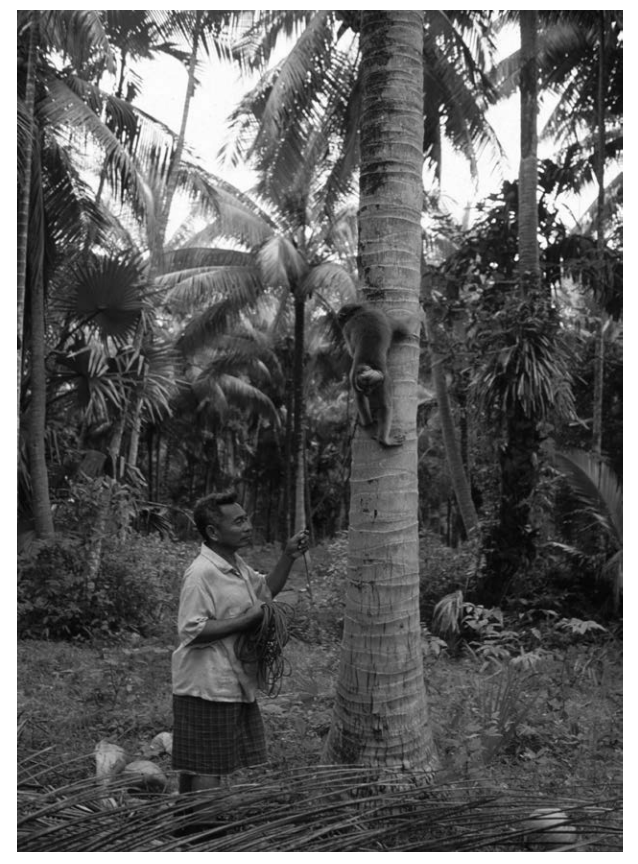


Fig. 72. *Macaca nemestrina* grimpant sur un cocotier pour collecter des noix, guidé par les encouragements de son maître et ami (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1995).

À Patani, les noix sont cueillies à l'aide de « macaques à cocotier » (*Macaca nemestrina*, *beɣo'* en jawi, *bera* en malais) ou de « macaques à longue queue ou mangeurs de crabe » (*M. fascicularis*, *keɣo* en jawi, *kera* en malais). Ils sont capturés en forêt et dressés sans violence à cet effet dans des sortes d'écoles par des dresseurs spécialisés puis vendus ensuite. Le singe grimpe pour son maître et ami sur un cocotier, repère les noix mûres bonnes à être collectées, les cueille en les laissant tomber au sol de plus d'une vingtaine de mètres, puis saute de cocotier en cocotier en s'accrochant aux palmes, exploitant tout un bosquet à chaque grimpée avant de redescendre du stipe du dernier cocotier visité. Les macaques sont capables de travailler plus de dix ans, aidant leur maître à choisir les noix mûres et évitant aux humains un travail harassant et dangereux que les villageois de Sri Lanka par exemple sont obligés de faire eux-mêmes.



Fig. 73. Noix de coco rapportées à la maison pour être fendues en deux (*beloh* en jawi, *belah* en malais) au coupe-coupe (*bajo* en jawi, *baja* en malais) en vue d'un banquet (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 2014).

En moyenne, pour un festin à un buffle, il faut rapporter environ une à deux centaines de noix, plus s'il y a plus d'animaux sacrifiés. Le lait de coco qui sert d'huile de cuisson pour la viande, est ainsi la base alimentaire du festin.

Dans chaque village, on trouve un *tukè kukuh nasi'* en jawi (*tukang kukus nasi* en malais), c'est-à-dire littéralement un « artisan cuiseur de riz ». L'activité est si importante que cet artisan est usuellement nommé, de même que le guérisseur, l'imam ou le chef de village, à l'aide d'un terme de respect : *tô' ngukuh* en jawi et *datok mengukus* en malais. Cet artisan est appelé pour toute cérémonie nécessitant la préparation d'un festin et où sont attendus généralement plusieurs centaines, voire milliers, d'invités. C'est souvent un vieillard qui préfère ce travail aux travaux agricoles fatigants. Il se charge de la cuisson des énormes quantités de riz nécessaires durant la nuit précédant la cérémonie et durant la réception elle-même. Un chevalet de bois pouvant porter neuf plateaux de fer émaillé est posé dans un chaudron, lui-même placé sur un foyer alimenté en permanence.

Symboliquement, chez les Jawi le riz blanc est lié à la féminité (Le Roux, 2006a) et ceci est souligné des neuf plateaux de l'appareil, 9 étant un chiffre magique plutôt lié à la femme, connecté à l'humain (par les neuf ouvertures naturelles du corps) en général et au féminin en particulier, notamment du fait des mois de grossesse (Le Roux, 2004a). De l'eau est versée dans le chaudron.

Fig. 74. Installation du *kukuh nasi'*, appareil à cuire le riz blanc en grandes quantité (croquis Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud).



Fig. 75. Chez les Jawi, *tukè kukuh nasi'* près de son appareil, en train de verser dans un sac de riz vide de 50 kg (nommé *guni* en jawi et en malais) le riz blanc cuit à la vapeur dans l'un des neufs plateaux (photo Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud).

On place les plateaux pleins de riz cru décortiqué et blanchi sur les étages du chevalet. Une grande cloche de fer galvanisé recouvre l'ensemble, permettant au riz des plateaux de cuire à la vapeur. Quand le riz est cuit, au terme d'environ vingt minutes, on enlève la cloche puis on retire les plateaux un à un. Le riz cuit de chaque plateau est versé dans un sac à riz vide d'une capacité d'environ 50 kg. La masse du riz fait que le grain reste chaud longtemps. Chaque plateau est alors rempli à nouveau de riz cru et le manège reprend.

Le paiement dépend du nombre de plateaux de riz cuits, donc du nombre d'invités. Chaque plateau contient l'équivalent de quatre assiettes de riz et est payé trois bahts à l'artisan (1990) – qui compte chaque plateau – par le maître de cérémonie fournisseur du riz décortiqué. Il prépare le trou de cuisson et installe son matériel avant la nuit tombée. La cuisson commence vers 22h30 et se poursuit le lendemain matin jusqu'à midi. L'artisan cuit en moyenne au moins 300 kg de riz blanc décortiqué (*büγah* en jawi, *beras* en malais) si un seul buffle est sacrifié, ce qui représente environ 1500 convives. Sans compter le riz gluant (*nasi' pulô'* en jawi, *nasi pulut* en malais) cuit à part, à la vapeur également mais dans des marmites couvertes.



Fig. 76. Cuisson du riz gluant à la vapeur lors d'un festin de mariage (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1992).

À partir de 19h la veille, les femmes confectionnent les accompagnements du riz, épluchant les légumes et préparant les épices, pendant que les hommes montent les abris sous lesquels les invités mangeront le lendemain.

À 21h un repas léger est offert par l'hôte à ses aides. Puis les femmes retournent préparer les plats de viande, de légumes et les saumures qui complètent le riz (*laô' nasi'* en jawi, *lauk pauk* en malais, *kap khao* en thaï, « plats d'accompagnement du riz »). Des hommes se relaient pour arracher les fibres des noix de coco (*sabô'* en jawi, *sabut* en malais) qui forment une sorte d'épaisse chevelure qu'il faut retirer pour fendre (*beloh* en jawi, *belah* en malais) en deux chaque noix avant de râper la chair des parfaites demi-coques obtenues pour obtenir du lait de coco. Ils utilisent pour cela des sortes de sièges à l'apparence de petits chevaux de bois sculptés en forme animale ou humaine, représentant souvent des sexes masculins en érection, des femmes nues ou des couples en train de forniquer. Ces sièges sont prolongés d'une râpe de fer (*kkoγè* en jawi, *kukur nyiur* en malais, voir fig. 30). Pour râper la chair d'une demi-noix de coco, on s'assoit dessus à califourchon, le visage vers le fer, en tenant devant soi la demi-noix des deux mains, côté concave vers le fer et vers soi, pour râper la chair en tournant la noix à deux mains en raclant le bois de la coque de sorte à ne pas laisser un millimètre de chair. Les râpures de celle-ci tombent dans une cuvette placée sous la râpe.

Le contenu des cuvettes est reversé de temps en temps par les femmes dans des bassines emplies d'eau dont se gorge la chair de coco qui est laissée à macérer de longues minutes. Puis, les femmes plongent les mains dans les bassines, malaxant et pressant les fibres imbibées, extrayant ainsi le lait de coco (*satè* en jawi, *santan* en malais) et rejetant les fibres exsangues. Au quotidien, ce sont les femmes qui s'assoient sur ces râpes à coco pour extraire de quelques noix le lait de cuisson nécessaire au plat quotidien de la famille. Mais les banquets nécessitent un très grand nombre de noix et leur râpage est une tâche harassante. Ce sont donc uniquement des hommes qui s'en occupent pendant une partie de la soirée et, pour avoir pratiqué souvent, je puis témoigner que ce travail qui dure plusieurs heures est véritablement harassant, même en usant des bons gestes et de la technique adéquate. Le lait de coco obtenu est ensuite mis à chauffer dans de grands chaudrons de cuisson en fer martelé placés sur des foyers allumés et entretenus par les hommes. Normalement, les chaudrons (*kawoh* en jawi, *kawah* en malais) sont conservés accrochés sur le mur extérieur du grenier à riz (*γumoh padi* en jawi, *rumah padi*[54] en malais), toujours situé près de la maison d'habitation, dont les parois (*dinéng* en jawi, *dinding* en malais) sont faites de caiphen[55], protégés par la toiture débordante du grenier.



Fig. 77. Chaudrons conservés sur le grenier à riz (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1992).



Fig. 78. Détail de la cloison de bambous fendus et tissés d'un grenier à riz (photo Pierre Le Roux, Pattani, 1992).

Vers 22h, l'artisan chargé de la cuisson du riz blanc prépare son trou. Depuis 21h, non loin, un villageois, parfois un homme, parfois une femme, s'est chargé de la cuisson du riz gluant. Dans un premier temps, il prépare 50 kg de riz gluant, en deux fois et en tient environ 150 kg en réserve. Le riz (blanc et gluant) provient des greniers des organisateurs, complété de celui de parents si besoin, et n'est donc jamais acheté. Vers minuit, les chaudrons de *satè* (*santan*) c'est-à-dire le lait de coco que les épices et aromates colorent en rouge et transforment en kari, sont prêts. Il est temps d'aller sacrifier vaches ou buffles.

Au quotidien, dans chaque village, quartier, des paysans ou des bouchers mettent à mort des animaux, les dépècent et vendent leur viande sur les marchés. Durant les banquets, c'est différent, les animaux ont été choisis pour leur beauté, leur perfection, le prix en dépend, et ils sont amenés vers le lieu du banquet, puis laissés à la longe dans une plantation ou une rizière proche. Au moment opportun, en fin d'après-midi, quand le lait de coco épicé chaud formant le kari qui emplit les chaudrons est presque prêt, des hommes se dirigent vers les animaux. L'un d'entre eux porte une perche à laquelle est suspendue une ampoule électrique nantie d'une rallonge (autrefois une torche de *damar*) car la nuit tombe tôt. S'il y a un buffle et deux taureaux, le buffle est toujours sacrifié en premier. Les hommes passent une corde entre les jambes de l'animal pour le garrotter, le font tomber, en se servant d'un arbre comme levier, et l'immobilisent.



Fig. 79. Étal d'un boucher villageois : disposition de la viande de buffle ou de bœuf au quotidien en dehors des banquets (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

Un billot de bois est placé devant sa gorge et le victimaire s'approche. C'est généralement le circonciseur, nommé en jawi *tô' mudéng*, « circonciseur » (*datok modin* en malais), ou bien, plus rarement, *tukè suna'* « artisan/expert, circonciseur [ar.] » (*tukang sunat* en malais), qui officie, parfois le *tô' guru* (« enseignant du coran »). Un savoir à la fois religieux et technique est en effet nécessaire pour cet office.

De la main droite, armée du long couteau réservé à cette œuvre, l'homme égorge l'animal (*semelè*), faisant couler le sang. Dès l'agonie terminée, les hommes écorchent l'animal, retirent les entrailles – qui leur reviennent – et débitent des quartiers aussitôt rapportés à l'étal de travail, près des femmes. Quelques hommes procèdent au découpage des quartiers en menus morceaux qui sont ensuite versés dans les chaudrons bouillants pour cuire lentement, jusqu'à l'aube.



Fig. 80. Sacrifice d'un zébu mâtiné de charolais lors d'un mariage jawi (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).



Fig. 81. Aire de découpe de la viande de buffle ou de taureau. C'est dans cette aire, nettoyée sommairement, que s'assoient les invités de marque à qui l'on offre, pour les honorer grandement, assis, en tailleur sur une natte, une assiette de riz gluant et les plats d'accompagnement (kari de buffle, etc.) à la différence du commun des invités qui mangent sur une table du riz blanc (et les mêmes plats d'accompagnement du riz), assis sur des chaises (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

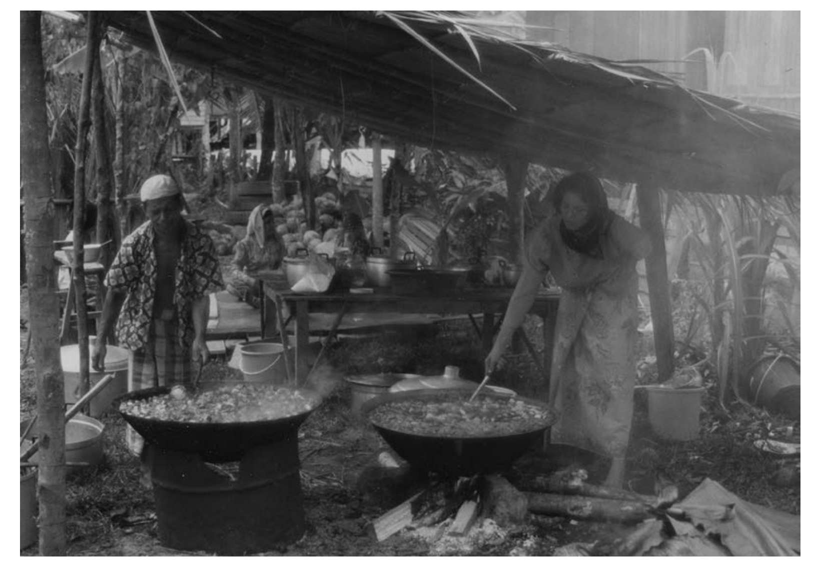


Fig. 82. La viande de buffle ou de taureau est découpée et versée dans les chaudrons afin de cuire durant toute la nuit dans le lait de coco préalablement aromatisé aux épices pour former un kari rouge nommé *gula daging* en jawi, *gulai daging* en malais (« cari ou curry de viande »), plat principal de tout banquet cérémoniel. À défaut de buffle ou de taureau, pour un banquet plus modeste, on cuit de la viande de chèvre ou sinon, pour les petits rituels, de volaille (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).



Fig. 83. Cuisine traditionnelle jawi à l'arrière de la maison, espace féminin fermé aux visiteurs. Usuellement, le foyer, ici surélevé à l'européenne (à droite) est placé à ras du plancher dans un bac de planches rempli de terre. Au milieu, la jarre d'eau potable venue des eaux de pluie ou du puits (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

Les restes des animaux abattus sont revendus. La peau à des tanneurs et, quant aux os, ils sont soit récupérés et cuisinés chez soi, soit donnés, soit revendus à des aubergistes jawi, thaïs ou sino-thaïs pour préparer un bouillon qui sert de base à nombre de plats proposés quotidiennement dont ragoûts de légumes et de viande, soupes de nouilles « chinoises », et surtout un plat local populaire qui consiste en un ragoût à l'os à moelle et à la queue de bœuf, avec piments, tomates et herbes fines, nommé *sup daging* en jawi et en malais, « ragoût de bœuf », ou *sup ékô* en jawi (*sup ekur* en malais), « ragoût de queue de bœuf » – le mot *sup* venant du hollandais ou de l'anglais. Ce plat onéreux est en général servi, en sus du kari de buffle, dans les banquets organisés par les familles les plus riches. À ce moment l'orchestre de *diké hulu*, ou autre spectacle rituel, se met à jouer, ravivant les énergies défaillantes. L'hôte sert un café à toutes les personnes présentes qui, pause faite, s'en retournent chez elles dormir un peu : la préparation du festin est terminée. Seuls quelques membres de la famille hôte restent à veiller et entretenir le feu sous les marmites.



Fig. 84. Dans le sud-ouest de l'île de Sumba, peaux de buffles abattus pour des banquets récupérés par des artisans tanneurs qui les préparent avant de les revendre (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Le lendemain matin, dès huit heures, et jusqu'à une heure avancée de la nuit, les invités se pressent de tous horizons, souvent de fort loin. Ils pénètrent dans l'espace préparé pour les recevoir, autrefois séparé en deux parties, l'une pour les femmes, l'autre pour les hommes, désormais de plus en plus mixte. Ils arrivent à pied, à bicyclette (en jawi *sika* ou encore *küyeto hatu*, « véhicule fantôme » ou bien *k. peda'*, « à roues », *kereta hantu, pedati* ou *sepeda* en malais), le plus souvent et jusqu'à très récemment en moto (*küyeto* ou *motu* en jawi, *rot* ou *rot moto* en thaï, *kereta moto* ou *moto* en malais) – longtemps unique véhicule familial – et en famille, jusqu'à cinq sur le véhicule, le père aux manettes, l'épouse derrière, un enfant coincé entre elle et lui, un enfant dans le dos de la mère, les mains autour de sa taille, et un petit dernier tout devant, juché sur le guidon. J'ai vu cette scène si souvent.

Certains, les plus aisés et les moins nombreux, venaient en camionnette, désormais en berline, d'autres louaient un taxi (*teksi* en jawi et malais) pour l'occasion. Dans les villes et les villes seulement, les seuls taxis disponibles pour de petits trajets urbains, notamment pour aller au marché, contre quelques bahts, étaient les cyclo-pousses nommés *samlo* en thaï (véhicule à « trois roues »), et *tési* en jawi (*tesi* en malais) ou « cuillère à soupe chinoise en porcelaine », d'après la forme de celle-ci. Les Jawi peuvent également nommer le cyclo-pousse *sika taya tigo* (*sepeda tayar tiga* en malais), « vélo à trois roues ». Dans les villes de la région de Patani, les cochers étaient toujours des Jawi âgés. On trouvait aussi beaucoup de *samlo* motorisés nommés *tuk-tuk*, de plus en plus rares désormais. Au départ, il s'agissait de cyclo-pousses, c'est-à-dire de véhicules à trois roues où le vélo était simplement remplacé par une motocyclette. Peu à peu, ils se sont transformés, gardant leur nom de *tuk-tuk* mais passant du moteur à essence au gazogène, et de trois à quatre roues, à compter des années 1980. Importés d'Inde et de Birmanie au début, avant d'être fabriqués en Thaïlande, copiés du modèle indien, ils étaient, et restent pour les rares qui subsistent, en général également conduits par des Jawi qui forment la majorité de la population et sa part la plus modeste.



Fig. 85. Cyclo-pousse *samlo* ou *tési*, toujours conduit par un Jawi, en général un homme assez âgé (photo Pierre Le Roux, ville de Pattani, 1988).

Pour les distances un peu plus grandes, entre ville et villages alentours, jusque dans les années 2000, il n'y avait guère que les *song thaeo* en thaï, « [véhicule à] deux banquettes », seuls véritables transports en commun populaires peu coûteux que l'on trouvait à l'époque dans toute la Thaïlande. Il s'agissait en fait – et il s'agit encore pour celles qui restent en usage – de camionnettes aménagées ou *pick-up*. Ces camionnettes sont nommées *rot kraba* en thaï (« véhicule à plateau »), et *küyeto kaba* en jawi (le second terme étant emprunté du thaï). Dans le cas des *song thaeo*, elles sont aménagées en sorte de « taxi-brousse ». On paie soit au conducteur, en montant ou descendant, soit à son aide, placé à l'arrière, debout sur le marchepied, accroché aux barres extérieures. Ces taxis collectifs sont nommés *küyeto bodi danga*[56] ou, plus souvent, *küyeto bodi* en jawi. Pour abriter les voyageurs du soleil et de la pluie, la caisse de ces transports qui roulent en permanence et s'arrêtent à la demande, est protégée par une bâche de toile ou d'une couverture de tôle faisant office de toiture, fixée sur des arceaux de métal. Sur les côtés latéraux de la caisse, réhaussés d'une planche, prolongeant la bâche, sont fixés des feuilles de plastique enroulées qu'on peut déplier, descendre ou remonter à volonté en cas d'averse pour éviter d'être trempé. Dans la caisse sont placés latéralement sur les côtés, deux bancs de bois (d'où le nom du véhicule en thaï). Sur ces bancs s'installent les clients, pendant que d'autres, les hommes les plus jeunes, s'accrochent en grappe, la pointe du pied à peine posé sur le marchepied extérieur, le corps à moitié dehors.

Jusque dans les années 2000, pour les trajets interurbains et les longues distances, par exemple de Pattani à Hat Yai, capitale économique de Thaïlande, à 120 km plus nord, nantie d'une gare ferroviaire et d'un aéroport international, les seuls taxis disponibles étaient de grosses cylindrées. Il s'agissait toujours de vieux modèles diesels spacieux et rustiques de Mercedes-Benz nommé localement *Benz*, importés d'Europe et dont on retirait le moteur d'origine, trop gourmand, pour le remplacer par un moteur de camion Isuzu, plus sobre. On pouvait monter, vitres ouvertes, à deux passagers devant, en sus du chauffeur, et à quatre personnes à l'arrière. Il fallait attendre que le véhicule soit complet pour partir ou le voyageur pressé devait payer de sa poche les places vides pour obtenir un train complet. Si une famille ou un groupe de villageois avait besoin d'un taxi pour venir assister à un festin, c'était toujours un *Benz*, loué à la journée. Jusqu'au début de l'année1990, les véhicules à quatre roues étaient rares et leur usage était réservé à l'administration, aux riches et aux commerçants, aux industriels et aux intermédiaires entre les ruraux et ceux-ci. Les berlines sont nommées *rot kheng*, véhicule compact, en thaï et *küγeto kéng* en jawi, « voiture, second mot emprunté du thaï *kheng* », ou, plus souvent, *küγeto meséng* en jawi, « voiture à moteur, automobile » (*kereta engine* ou *k. mesim* en malais). Elles ne sont apparues en nombre que récemment. Naguère encore, les autos étaient essentiellement des camionnettes. Les *pick-up* les plus courants étaient les Isuzu, Toyota, Ford, Nissan et Mitsubishi, dans cet ordre. Le gouvernement thaïlandais ayant supprimé fin 1989 les taxes à l'importation, qui se montaient à près de 300 %, la population s'est mise aussitôt à acheter des véhicules à quatre roues, des camionnettes tout d'abord, désormais des berlines. Depuis lors, des nouveaux transports en commun longue distance sont apparus sous forme de minibus rapides et climatisés. Dans les villes et villages, les motos, omniprésentes jusqu'alors, ont été remplacées peu à peu par des berlines.

Cependant, jusqu'au début des années 1990, des invités à un festin (de circoncision ou de mariage) venaient nombreux de villages lointains à dos d'éléphant (*gajoh* en jawi, *gajah* en malais, *Elephas maximus*). J'en ai été témoin souvent. L'animal était guidé à l'aide d'un crochet (*chako'* en jawi, *changkok* en malais) par son cornac (*tuwè gajoh* en jawi, *tuan gajah* en malais), les voyageurs installés dans le howdah (palanquin, dais, nommé *baloh* en jawi et en malais) qui est posé sur une selle (*γeko* en jawi, *rengka* en malais), elle-même placée sur le dos de l'animal et retenue par une sous-ventrière (*tali γenu'* en jawi, *tali renut* en malais).



Fig. 86. Crochet de cornac jawi pour guider l'éléphant (photo Pierre Le Roux, objet de la coll. privée Nai Phichai Khaewkaw, courtoisie Nai Phichai Khaewkaw, ville de Pattani, 1991).

À cette époque encore, les éléphants étaient nombreux dans la région de Patani, autrefois présents dans presque tous les villages, utilisés jadis lors des guerres (*biγè jjuwè* en jawi, *biram berjuang* en malais, « éléphant de guerre »), encore récemment pour le transport tout-terrain en forêt dense, et surtout pour le débardage des troncs d'arbres dans les collines et montagnes couvertes de forêts, et de plantations autour des villages, les Diptérocarpacées de la grande forêt, *Hopea* ou *Shorea* abattus de plus en plus remplacés, depuis le milieu des années 1960, par des hévéas (*Hevea brasiliensis*), nommés *pahong getoh* en jawi (*pohon getah* en malais). D'abord les grands *seedlings*, arbres issus de grenaisons. Ils sont nommés *pan pun mueang* en thaï ou *pahong nügüγi* en jawi (*pohon negeri* en malais) : « arbres locaux », ou encore, plus souvent, *benéh kapong* en jawi (*benih kampun* en malais) : « graines [variétés] villageoises ». Plus récemment, leur ont succédé des clones[57]. Ceux-ci sont nommés *pan di* en thaï et *pahong molè'* en jawi (*pohon molek* en malais) ou, plus souvent *benéh molè'* en jawi (*benih molek* en malais) : « variété belle [améliorée] ». Plus fragiles mais meilleurs producteurs que les *seedlings*, leur durée d'exploitation n'excède pas quarante ans.

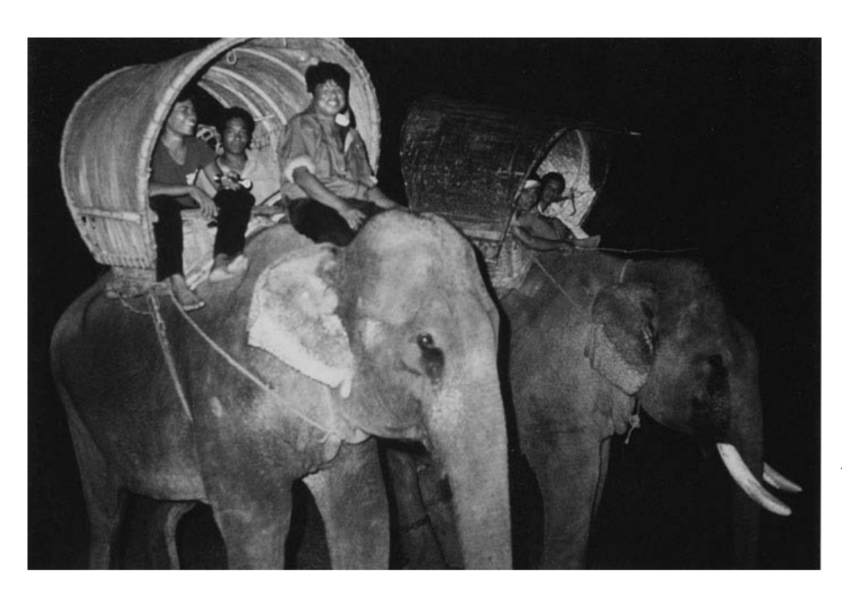


Fig. 87. Paysans jawi venus à dos d'éléphant participer à un banquet de mariage dans la province de Pattani (photo Pierre Le Roux, 1991).

Depuis quelques années, les éléphants deviennent rares en Thaïlande et ne sont plus guère employés par les villageois, à part pour le débardage des arbres dans le Sud, notamment chez les Jawi, et, çà et là, en quelques lieux privilégiés tels Chiang Mai, Udon Thani, Kon Khaen ou Phuket, pour des promenades touristiques.

Au quotidien, tout au long des années 1980 et 1990, les hommes et les femmes allaient tête nue, cheveux libres, portant le sarong de coton à damier et une chemise pour les hommes, et le sarong de batik à motifs fleuris pour les femmes, le même que celui des paysannes thaïlandaises, et un chemisier à manche courtes ou longues ou un haut de tunique sans manches pour les femmes qui, pour certaines, mariées et encore jeunes, en saison chaude, mais seulement au village, pouvaient même aller comme autrefois très naturellement seins nus, y compris devant des hommes, familiers ou parents, à l'exception des inconnus. Mais les jours de fête, pour aller à la mosquée ou assister à un banquet de mariage par exemple, les hommes et femmes se mettaient sur leur trentain, portant chemises, sarongs jupes et tuniques neufs. Très peu d'hommes allaient à ces banquets en pantalons et chemise, à l'occidentale. L'on me demandait même systématiquement, quand j'étais invité à un banquet – très souvent –, de porter ostensiblement un sarong moi-même afin d'honorer nos hôtes. À cette époque récente (les années 1980-1990), les hommes portaient le sarong en permanence, même pour aller en ville, ce qui serait impensable à présent. Et les jours importants, ils se nouaient sur la tête un turban à l'indienne, nommé *kaéng* en jawi et *kain* en malais (« tissu »), aujourd'hui remplacé par le petit bonnet musulman de prière en coton blanc (*topi haji* « couvre-chef du pèlerin » ou *kepioh* en jawi et *kopiah* en malais). Les jours de fête, comme les hommes, les femmes mettaient évidemment leurs plus beaux habits et surtout, elles se coiffaient, *exceptionnellement*, je le souligne, elles qui allaient tête nue et cheveux libres au quotidien, d'un turban de coton, généralement de couleurs vives, porté exactement comme la coiffure traditionnelle des Cambodgiennes, *chelekong* en jawi, qui correspond au *kerudung* indonésien (Feillard, 1999 : 9).



Fig. 88. Coiffure féminine jawi de fête traditionnelle *chelekong*, identique à la manière dont se couvrent le chef les femmes khmères (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1991).

Après l'arrivée d'un courant intégriste, à partir de 1993, le *chelekong* a été de plus en plus porté au quotidien, pour couvrir les cheveux, bientôt remplacé par un voile, mode venue de Malaisie, couvrant le chef dans sa totalité et le cou, à l'exception du visage. Ce voile est nommé *kelubong* en jawi et *kelubung* ou *jilbab* en indonésien ; ce que l'on appelle en France aujourd'hui le « voile islamique ». Dans certaines familles ou certains villages devenus intégristes, surnommés *ppalo bayu* en jawi (*kepala baharu* en malais), les « têtes nouvelles » (Le Roux, 1993b), des femmes, cependant minoritaires, se sont mises récemment à porter le voile intégral les recouvrant de la tête aux pieds, ne libérant que les yeux ; voile intégral nommé *tturo* (malais *mastur*, de l'ar. « voilée ») et en malais/indonésien *cador*, *cadir* ou *chador*. En fait, le turban traditionnel des femmes jawi, et naguère encore des femmes malaises, est le *chelekong* qui correspond exactement dans la forme et la manière d'être drapé à celui des femmes khmères. Il faut rappeler que la Birmanie, le Cambodge, l'Indonésie, le Laos, la Malaisie et le Siam ont d'abord été hindouisés, c'est-à-dire historiquement marqués par la cuisson culturelle indienne. Autrement dit, ils sont des pays du turban, du pagne ou du sarong de coton, contrairement au monde sinisé (Chine, Corée, Japon, Vietnam) caractérisé sur le plan des vêtements, surtout féminins, par le chapeau fait de paille ou de palmes et par les tuniques ou pyjamas à pantalons de coton (ou de soie pour les plus riches).

Autrefois, les femmes du village s'activaient ensemble depuis la veille, bien avant la venue des invités, apportant leur aide aux organisateurs pour préparer les différents mets et remplir les milliers d'assiettes le jour du banquet.



Fig. 89. Femmes jawi en sarong aidant la famille organisatrice à la préparation des mets lors d'un banquet de mariage à Pattani. On remarque que la moitié (à gauche) des femmes portent la coiffure traditionnelle *chelekong* des jours de fêtes et l'autre moitié portent le même turban mais posé sur les cheveux comme une préfiguration du foulard islamique (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 1993).

Chez les Jawi, pour manger les gens s'assoient généralement en tailleur, confortablement installés sur une natte posée sur le plancher de la maison, dans la pièce principale, dans la partie centrale de celle-ci, ou bien sur le sol en extérieur, à un endroit propre. Pour les banquets, les villageois, surtout les plus démunis, fabriquaient pour l'occasion et dressaient des tables sommaires faits avec des troncs d'hévéas abattus, fixées sur des poteaux plantés au sol, ou posées sur des tréteaux. Ils confectionnaient aussi de rustiques bancs de bois, notamment pour les plus âgés et les notables, pendant que la masse des invités mangeait soit dedans soit dehors assis sur des nattes.

Les femmes du village comme les femmes invitées mangeaient sur des nattes à l'intérieur de la maison alors que les hommes étaient installés dehors sous des toitures en palmes de borasse (*Borassus flabellifer* L.) ou de latanier (*Livistona speciosa* K. ou *L. cochinchinensis*) dressées sur des poteaux de bois comme abris provisoires pour la fête.

À présent, ce sont des toiles de tentes qui servent de toitures provisoires, d'abord achetées collectivement et prêtées aux uns et aux autres par la mosquée du village (500 bahts pour la journée en 1990), et désormais proposées à la location par des entrepreneurs privés.

Si, dans certains cas, pour une raison ou une autre les femmes devaient manger dans le même lieu que les hommes, une barrière symbolique (*payo'* en jawi, *parak* en malais), était placée entre eux pour les garder séparés. La barrière pouvait être un paravent de bambou ou de palmes, de tissu, mais aussi un simple coussin qui, symboliquement, sépare et protège (Le Roux, 1998c). Cela se perd un peu pour les banquets. De nos jours et de plus en plus, même dans le monde rural, suivant l'air du temps mondialiste, et alors même que la pratique de la religion musulmane se durcit, hommes et femmes mangent de plus en plus souvent ensemble, en famille, l'époux avec l'épouse, tous deux dehors, assis sur des chaises autour des tables de plastique dressées pour cela. Les tables et les chaises sont généralement empruntées soit à la mosquée, soit au *pono'* (*pondok* en malais, école coranique), soit à l'école primaire, *tepa' ngaji* en jawi, *tempat mengaji* ou *sekolah* (de l'anglais *school*) en malais, *rong rien* en thaï, ou bien louées à un entrepreneur privé en même temps que la tente pour le toit.

Les convives importants ne mangent jamais attablés dans l'espace de réception prévu mais invités à se placer à la place d'honneur, sur une natte, privilège apprécié, alors que la masse des invités s'assoit à table. Ils sont ainsi installés à l'écart, dans l'espace cuisine, sur le côté, en général sur l'aire sommairement nettoyée qui a servi pour la découpe de la viande des buffles et taureaux abattus. Le fait de manger à cet endroit est vu comme un grand honneur que les autres invités observent et commentent avec envie. Pour les honorer grandement, les hôtes leur apportent une assiette de riz gluant et les plats d'accompagnement (kari de buffle, etc.), à la différence du reste des invités communs qui mangent à table du riz blanc ordinaire avec les mêmes plats d'accompagnement.

Au fur et à mesure de leur arrivée qui s'échelonne à toute heure de la journée depuis le milieu de la matinée (à compter de dix heures), les convives sont accueillis et invités à se mettre à table. Les cadets de la famille font le service. Ils apportent les mets.



Fig. 90. Lors d'un banquet de mariage, à l'intérieur de la maison, du côté des femmes qui attendent les plats pour se nourrir pendant que les hommes mangent ensemble dehors. On remarque qu'aucune femme ne porte plus le *chelekong* et que toutes portent le foulard comme un voile islamique afin de cacher leurs cheveux (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 1995).



Fig. 91. Banquet de taille moyenne dans un village jawi des hautes terres lors d'une circoncision. On remarque la tente, prêtée par la mosquée, dressée devant la maison traditionnelle sur pilotis de style *lima* (sur les styles de maison, voir Pierre Le Roux, 1998c). Des bancs de bois étaient alors dressés où les hommes, pour la plupart habillés en sarong, mangeaient, les femmes se sustentant à l'intérieur de la maison. Aujourd'hui, le repas est mixte et tout le monde s'assoit sur des chaises de plastiques prêtées ou louées, comme sur la fig. 92 ci-dessous (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1989).

Jadis, les gens s'attablaient devant une simple feuille de bananier sauvage (*Musa* spp.) solide et imperméable servant d'assiette individuelle pour le riz (car elle ne dénature pas le goût des aliments déposés), devenue il y a déjà plus d'un siècle une assiette de porcelaine blanche, d'origine chinoise *via* Chinois, Thaïs et Européens, contenant le riz.

Fig. 92. Lors d'un mariage d'enfants de notables, à Pattani, des dizaines de tables et de chaises de plastiques sont dressées pour accueillir les milliers d'invités attendus qui vont se succéder toute la journée depuis le milieu de matinée. Les boissons sont déjà posées sur les tables. Les hommes et les femmes mangent en même temps aux mêmes tables, réunis par familles ou affinités (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018).



Fig. 93. Cuillère (*sudu*) traditionnelle faite d'un éclat de coque de noix de coco (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018).

Les accompagnements du riz sont servis dans des écuelles ou des bols de céramique communs pour une tablée de cinq ou six personnes, avec une cuillère à soupe chinoise placée dans chaque bol, utilisée tour à tour par les convives. Ces bols sont placés au centre de la natte autrefois et désormais au milieu de la table chez les citadins et les bourgeois.

Avant de manger, les gens commencent tous par se laver les mains, aujourd'hui dans un lavabo dans la maison moderne ou dans un restaurant, autrefois à la maison et lors d'un banquet dans une écuelle d'eau apportée spécialement devant chaque convive par un serveur, avec un linge propre pour se sécher les doigts, disponible sur l'avant-bras du serveur. L'opération est ensuite renouvelée à l'issue du repas, à la maison ainsi que dans les banquets puisque beaucoup mangent avec leurs doigts (*jaɣi* en jawi, *jari* en malais).

Lorsqu'on mange avec les doigts, c'est avec ceux de la main droite[58] pour les droitiers. Pour les gauchers, c'est l'inverse sans que personne s'en étonne : aucun droitier n'utilisant sa main gauche pour manger, si quelqu'un le fait c'est forcément un gaucher. Pour lui tout est inversé, mais, structuralement, c'est la même chose. En effet, comme dans tous les autres pays d'Asie du Sud-Est, bouddhistes ou musulmans, la main gauche des droitiers est réservée à l'hygiène : c'est avec elle que l'on se nettoie avec de l'eau les parties intimes après s'être soulagé, et chez les musulmans que l'on se lave avant la prière. L'eau est disponible dans les maisons modernes grâce à une douchette flexible installée près de la cuvette des toilettes. Dans les maisons villageoises modernisées – avec WC à la turque, encore rares dans les années 1990 : pour leurs besoins la plupart des villageois allaient dans les plantations ou en forêt alentour, et pour se laver à la rivière, ou au puits dehors –, l'eau pour se laver tout ou partie est disponible dans une vasque de retenue en ciment ou en carrelage dans laquelle on puise à l'aide d'une casserole de plastique. Dans la maison traditionnelle, l'eau est dans un seau ou une jarre qui est placée dehors, près du puits, ou dans la maison elle-même, sur la véranda arrière, sur pilotis, dans l'espace cuisine-qui sert de toilette de nuit, car la nuit on ne descend pas de la maison à cause de la peur ancestrale des tigres et surtout des serpents toujours présents, surtout en saison des pluies.

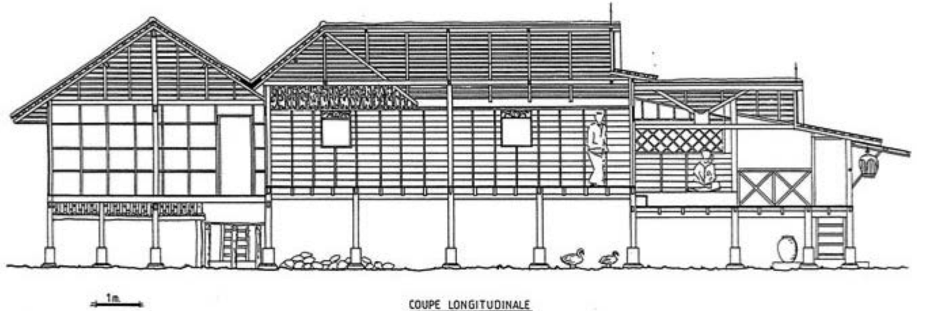


Fig. 94. (À droite) jarre pleine d'eau en bas de l'échelle d'accès pour se rincer les pieds avant de monter dans la maison traditionnelle (dessin d'Éric Bogdan, source : Pierre Le Roux, 1994 : 156).

Dès le matin, l'eau est tirée d'un puits (*telago* en jawi, *telaga* en malais) avec un seau (*timo* en jawi, *timbal* en malais) de pétiole de palmier d'eau (*Nypa*), ou transportée depuis la rivière à l'aide d'un récipient étanche fait d'un tube de bambou (*chaténg* en jawi, *canting* en malais). Puis elle est versée dans une grande jarre pour servir à tout moment ; jarre qui est maintenue pleine en permanence. Pour puiser de l'eau, et pour se doucher, on utilise une demi-coque de noix de coco tenue à la main ou, plus récemment, une casserole de plastique à manche (*gayong plastik* en jawi et malais) achetée au marché. Une autre jarre, elle aussi toujours emplie d'eau, est placée également au pied de l'échelle d'accès principal des maisons sur pilotis afin que chacun puisse se rincer les pieds avant de monter comme c'est l'usage partout, y compris chez les Thaïs. L'eau pour boire est de l'eau de pluie conservée dans une jarre à part dans la maison. On se sert à l'aide d'une puisette faite d'une demi-noix de coco montée sur un manche (*gayong* en jawi et en malais).



Fig. 95. Détail de la jarre d'eau à l'échelle d'accès (dessin d'Éric Bogdan, source : Pierre Le Roux, 1994 : 155).

Pour manger avec leurs doigts, les Jawi n'en utilisent que trois : l'annulaire, l'index et le pouce. Utiliser les autres doigts ou la paume de la main est considéré comme impoli et quelqu'un qui agit ainsi est perçu comme un goujat. Afin d'éviter que le riz ne colle aux doigts, on en humecte au préalable l'extrémité dans la sauce huileuse d'un des plats.

Pour manger le riz et les plats cuisinés, les Jawi et les Malais n'utilisent jamais de bols et de baguettes comme les Chinois du Sud ou les Viêts, sauf s'ils mangent dans l'estaminet du marché un bol de soupe de nouilles de blé jaunes (appelée *ming* en jawi, d'après le nom chinois local de ces nouilles). Invités chez des parents ou des amis ou recevant des relations, par politesse et souci de paraître éduqués, ils utilisaient au moins une cuillère (*sudu*) pour manger le riz. À l'origine, elle était faite d'un éclat de coque de noix de coco, pratique pour râcler la chair tendre de la noix une fois celle-ci ouverte. Elle a d'abord été remplacée par la cuillère à soupe chinoise puis par la cuillère à soupe occidentale en gardant le même nom.

Autrefois, seuls les notables, les citadins et les plus riches, pour paraître en copiant les Occidentaux et les Thaïs aisés, utilisaient des assiettes (*pingè* en jawi, *pinggan* en malais) de porcelaine et des couverts. Depuis quelques décennies, même si l'on continue à manger le riz[59] avec les doigts au village, sous l'influence siamoise et occidentale, ou plus simplement sous l'influence citadine, les couverts s'imposent de plus en plus à la maison où ils sont systématiquement proposés quand quelqu'un « de la ville » (*oyè keda* en jawi, *orang kedai* en malais, « gens des boutiques ») vient en visite, un Thaï (*oyè Siyè* en jawi, *orang Siam* ou *orang Thailand* en malais[60]), un Malais (*oyè Malè* en jawi, *orang Malaysia* en malais ; ou un étranger plus lointain. Lors des banquets, les couverts sont toujours disponibles même si certains ne les utilisent pas pour manger le riz. De sortie au restaurant, du plus modeste au plus huppé, de plus en plus dans les banquets et même chez soi, on préfère manger le riz dans une assiette de porcelaine ou de plastique à l'aide d'un couvert de table. Celui-ci est constitué d'une cuillère à soupe, élément principal, et d'une fourchette (*sudu jayi* en jawi, « cuillère à doigts », *garfu* ou *garpu* en malais ; nom venant du portugais) qui, autrefois, n'était pas tant utilisée pour manger que pour préparer le repas.

À table, partout en Thaïlande comme chez les Jawi et les Malais, on n'utilise jamais de couteau (*pisa* en jawi, *pisau* en malais) sauf dans les restaurants occidentaux pour la consommation des pièces de viande. C'est la même chose chez les Birmans, les Indonésiens, les Khmers, les Malais, les Philippins, et dans une moindre mesure chez les Lao qui utilisent la cuillère, moins la fourchette et pas le couteau. On retrouve l'usage généralisé des assiettes et couverts et l'absence de baguettes et de couteau chez les villageois thaïs du Sud et les Siamois ainsi qu'au Cambodge, en Indonésie, au Laos, en Malaisie et aux Philippines où j'ai pu constater également de visu la même distinction entre ruraux préférant manger à doigts nus et citadins et gens aisés – ou souhaitant le montrer – utilisant assiettes, cuillères et fourchettes, surtout dans les banquets et au restaurant.

Chez les Jawi, le lieu du repas a tendance, suivant la position sociale, la richesse et l'architecture de la maison – occidentale ou locale, donc nouvelle ou ancienne –, à monter du sol, c'est-à-dire de la position assise en lotus, les mets disposés sur la natte posée à même le plancher, vers la chaise et les mets placés sur une table. Toutefois, cela constitue essentiellement une concession à la situation sociale et à la face, dans la mesure où les convives, comme les hôtes, avouent volontiers leur inconfort et leur embarras nés de cette élévation. En outre, les mets sont d'après eux plus goûteux et plus digestes lorsqu'ingérés à l'aide des doigts. Mais, comme ils disent : il faut bien faire comme à la ville ! Dans l'intimité, quelle que soit la situation sociale, la façon traditionnelle reste préférée.

Chaque table est recouverte d'une nappe sur laquelle sont placés plusieurs assiettes et leurs couverts (fourchette et grande cuillère), des bouteilles d'eau, et de plus en plus souvent du soda de couleur rouge ou jaune vif. La couleur éclatante du soda participe de la fête et de l'ostentation. Autrefois, et encore dans les repas quotidiens au village, de l'eau potable et fraîche tirée du puits ou, mieux, d'une jarre contenant uniquement de l'eau de pluie récupérée, était servie dans un broc accompagné d'un bol de céramique nommé *geloh* en jawi et en malais. Présent dans tous les rituels, agraires comme de passage, ainsi que pour les cérémonies de rappel des âmes, ce bol contient soit de l'eau lustrale sanctifiée de sa provenance d'un haut-lieu « sacré » et au moins du souffle du chamane, soit d'un mélange d'eau et de farine de riz, consacré lui aussi (voir fig. 6)[61]. Il pouvait aussi être fait d'une demi-coque de noix de coco (*gelo'* en jawi, *gelok* en malais). Les verres (*glaa* en jawi, de l'anglais *glass*) étaient placés à part, en retrait, et les convives ne buvaient de l'eau qu'une fois rassasiés, signifiant ainsi la fin du repas. Comme évoqué plus haut, il y a quelques années, lors des festins cérémoniels on servait des pichets de bière de palme. Quelques décennies auparavant, de même que chez les Proto-Indochinois actuels, des petites jarres de bière de riz étaient mises à disposition des convives qui dégustaient cette boisson à l'aide d'un chalumeau de jonc. Il ne subsiste de cet ancien usage que de très modestes témoins : les gâteaux *tapè* (*tapai* en malais) de riz gluant fermenté, sucrés et parfois aromatisés à la noix de coco, présents dans tous les festins cérémoniels, des plus modestes aux plus achalandés. Ces gâteaux de riz fermenté, d'ailleurs appelés ironiquement « alcool des Jawi » (*aɣo'* en jawi, *arak* en malais) par les villageois hilares, se révèlent de la sorte comme des marqueurs d'histoire sinon d'archéologie alimentaire, c'est-à-dire des témoins subsistants de traditions et techniques disparues.

Les ingrédients des plats d'accompagnement, légumes, morceaux de viande, soupe ou sauce, sont posés sur le riz de l'assiette grâce à une cuillère à soupe occidentale ou à une cuillère chinoise (les deux nommées *sudu* en jawi et malais), posée dans chaque plat en sauce pour être utilisée par tous à tour de rôle. Pour mettre du jus, de la soupe ou de la sauce seule d'un plat sur son riz, les Jawi utilisent la cuillère collective, l'emplissant et la vidant sur leur assiette de riz à un endroit précis, saisissant aussitôt de leurs doigts cette bouchée et l'embouchant. À la maison, chacun puise dans les plats d'accompagnement en utilisant sa propre cuillère à soupe, système un peu moins hygiénique.



Fig. 96. Banquet à l'occasion de funérailles dans un village bouddhiste de la province cambodgienne de Kandal. La répartition des tables, des chaises où s'attablent quelques centaines de convives qui se succèdent ressemble beaucoup à celle des banquets villageois jawi de taille moyenne, par exemple lors d'une circoncision dans un village de l'intérieur (Pierre Le Roux, 2005, Cambodge).

À part à l'occasion d'un banquet, au quotidien le riz gluant n'est jamais simplement cuit à la vapeur sans ajout. Le plus souvent on le laisse macérer dans du lait de coco salé, *satè* en jawi et *santan* en malais, puis on confectionne avec ce riz gluant ainsi humidifié de petites portions en forme de losange enveloppées dans de longues et fines jeunes feuilles de palmier *Licuala glabra*, nommé *palah* en jawi, *palas* en malais qui ne dénaturent pas le mets. Ces losanges sont ensuite frits dans de l'huile de coco ou de palme ou grillés sur la braise et, refroidis, sont servis dans une assiette. Ils sont nommés *ttupa'* en jawi (*ketupat* en malais).



Fig. 97. Palmier *Licuala glabra* à Pattani (Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 2018).



Fig. 98. Banquet à l'occasion d'un mariage en pays jawi (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 2018).

Chaque convive se saisit d'un de ces *ttupa'* et déroule l'enveloppe de palmier *Licuala*, se saisit du losange de riz cuit et le trempe dans la sauce du plat chaud avant de le déguster. Le plus fréquemment, les *ttupa'* sont trempés dans la sauce d'un *gula süɣati* en jawi, *gulai surati* en malais, « kari de canard de Barbarie ». Il ne s'agit en effet pas du canard ordinaire (nommé *ité'* en jawi, *itek* en malais) du genre *Anas* spp., en particulier *Anas moschata*, mais du plus rare et plus goûteux canard de Moscovie *Cairina scutulata.* C'est le plat typique des jours de fête *haɣi ɣayo* de fin de ramadan et de fin du pèlerinage à La Mecque ainsi que des repas festifs lors d'un deuil. On sert des *ttupa'* la nuit du vingtième jour après la mort. Le quarantième jour, des *ttupa'* sont encore préparés, annonçant ou suivant un petit banquet où domine le riz blanc. Enfin, le centième jour, une prière commémorative réunissant les proches se termine par un repas et à nouveau par la consommation de *ttupa'*. Cette cérémonie marque la fin du deuil étendu. Les deux moments les plus importants sont le septième jour – qui donne lieu à un grand banquet dit « festin du septième jour de deuil », *dduɣi tujôh haɣi* en jawi, *kenduri tujoh hari* en malais – et le quarantième jour.

On ajoute toujours au menu d'un grand festin de mariage ou de circoncision un condiment traditionnel consistant en une écuelle de saumure *budu* dans laquelle on a ajouté du jus de citron vert (*Citrus aurantifolia* Griff., *lima nipih* en jawi, *limau nipis* en malais), de la chair du fruit du dourion (*Durio zibethinus* L., *duɣiyè* en jawi, *durian* en malais), un peu d'ail pilé et des petits piments oiseaux *Capsicum annuum* ou *C. frutescens* nommés *lado mèɣoh* en jawi, « poivre rouge » (*lada merah* en malais) ciselés. On propose aussi souvent un plat légèrement acide consistant en tiges et feuilles d'une variété d'épinards cuites dans l'eau de cuisson du riz et laissées à fermenter légèrement. Souvent aussi, lors des festins de mariage, sont servis des assiettes de morceaux juteux et sucrés de melon d'eau ou de pastèque (*timô* en jawi, *tembikai* en malais), consommés en alternance avec le riz et le kari de buffle, pour rafraîchir le palais. Ce qui, *in fine*, donne un repas équilibré entre chaud et froid, sucré et salé, gras et aigre, doux et amer, piquant et fade, harmonie gastronomique et gustative idéale visée, qui valorise chaque ingrédient de son contraire, pour chaque repas pris, tant dans le quotidien ordinaire que dans le festif exceptionnel.



Fig. 99. Plats d'un banquet de mariage chez les Jawi : riz blanc, *gula daging* (kari de buffle), légumes sautés, *budu* (saumure de poisson), fruits : ramboutans et mangoustans, friandises fermentées *tapè* (photo Pierre Le Roux, province de Pattani, Thaïlande du Sud, 2018).

Le repas est silencieux et rapide. À la fin, des fruits peuvent être servis aussi mais, en général, ils sont proposés en dehors des repas, comme une sorte d'en-cas. Par exemple, lorsqu'un visiteur quelconque se présente à la porte d'une maison, comme c'est aussi l'usage chez les Thaïs, on lui apporte immédiatement un verre d'eau glacée et une assiettée de fruits, de préférence des fruits locaux réputés si c'est la saison des fruits (entre avril et août). Parmi les plus appréciés sont les *longkong* (en thaï) ou *dokong* (en jawi) déjà mentionnés, et les ramboutans (*Nephelium lappaceum*, *ɣemutè* en jawi et *rambutan* en malais) dont la chair fine ressemble à celle des letchis de Chine. Le surnom de « chevelu » des ramboutans (*rambut* signifie « cheveux » en malais) vient de leurs longues excroissances fibreuses en forme de cheveux.

On offre aussi, éventuellement, des fruits importés d'une autre région car leur exotisme leur donne de la valeur, par exemple des mangoustans (*Garcinia manggostana*, nommés *mangkhut* en thaï, *magéh* en jawi et *manggis* en malais) ou des longanes (*Euphorias longan*, nommés *lam yai* en thaï et jawi).





Fig. 100. Assiettes de fruits offertes aux visiteurs : a) ramboutans, b) longanes (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018).

Dès que l'un des convives a terminé son repas, il se saisit de la carafe ou du verre d'eau, se désaltère et verse de l'eau dans son assiette pour se nettoyer les doigts. À l'issue, dans des petits verres de la marque Duralex, très populaires localement, on sert un thé noir, chaud et sucré, « noir » sans addition de lait (*téh ho* en jawi, *téh* en malais[62]) ou avec du lait concentré sucré (*susu* en jawi et en malais). Puis les hommes se lèvent et s'écartent un peu. Désireux de fumer (*isa'* en jawi, *isap* en malais) ou de chiquer du bétel, ils se servent dans des paniers en vannerie de *Pandanus* disposés à cet effet çà et là, accrochés au tronc d'arbres sur l'aire du banquet à leur intention et qui jouent le rôle pour l'occasion des traditionnelles boîtes à bétel (*cheγeno pinè* en jawi, *cherana pinang* ou *bekas pinang* en malais), qui contiennent aussi du tabac, de quoi préparer des chiques de bétel et d'arec (*makè siγèh pinè* « manger la chique de bétel et d'arec » en jawi, *makan siréh pinang* en malais). Ils peuvent aussi appeler l'un des cadets qui servent les tablées, et celui-ci apporte immédiatement le panier à bétel. La chique est importante en Asie du Sud-Est, en particulier chez les Jawi et les Malais où elle est présente dans absolument tous les rituels (Thierry, 1969). Au quotidien, les Jawi ne disent pas « chiquer le bétel », comme en français, mais « chiquer l'arec » (*makè pinè*). Cela montre, avec le nom du nécessaire contenant tous les ingrédients pour se préparer une chique dite « boîte à bétel » en français mais « boîte à arec » en jawi, que pour eux c'est la noix d'arec qui est l'élément principal de la triade.



Fig. 101. Nécessaire à bétel et arec en bronze à la cire perdue. Allongé, se trouve un petit mortier et son pilon permettant aux personnes âgées édentées de se préparer des chiques tout au long de la journée (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1993).

Une chique est en effet formée d'une feuille de la liane bétel (*Piper betle* L.) et d'un morceau de noix du palmier aréquier (*Areca catechu* L.) tranché comme un rond de saucisson avec une paire de ciseaux dédiée (*kati* en jawi, *kelati* en malais).

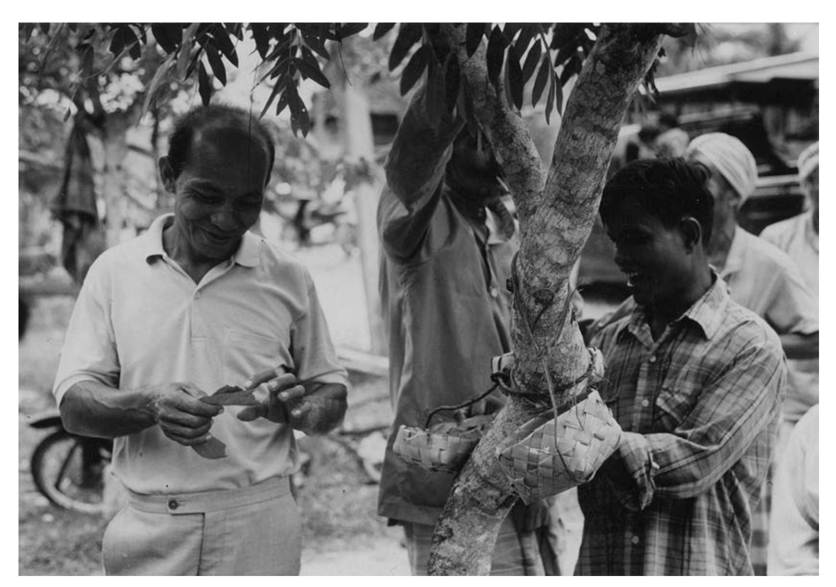


Fig. 102. Rassasiés, les invités d'un banquet se confectionnent une chique de bétel et d'arec avec des feuilles de bétel, de la noix d'arec et de la chaux vive disponibles dans les petits paniers en feuilles de *Pandanus* attachés aux arbres épars sur le champ de fête. On trouve aussi dans ces paniers du tabac et des jeunes feuilles de palmier d'eau *Nypa fruticans* W. (*nipoh* en jawi, *nipah* en malais) ou autrefois des jeunes feuilles de palmier *Licuala glabra* Griff. (*palah* en jawi, *palas* en malais) pour se rouler des cigarettes (*isa' γoko'* en jawi, *isap rokok* en malais « fumer une cigarette ») (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991)

La tête de ces ciseaux à noix d'arec est le plus souvent forgée en forme d'oiseau-dragon allégorique *gago' suγo* (fig. 37) comme sur la figure ci-dessous. La tranche de noix d'arec est posée sur la feuille de bétel sur laquelle a été frotté un peu de chaux vive blanche[63] (*kapô* en jawi, *kapur belanda* « chaux hollandaise [pour européenne] » en malais), et parfois comme adjuvant, surtout pour les gens âgés, de brins de tabac pimentant encore la préparation (*bbaka* en jawi, *tembaka* en malais).

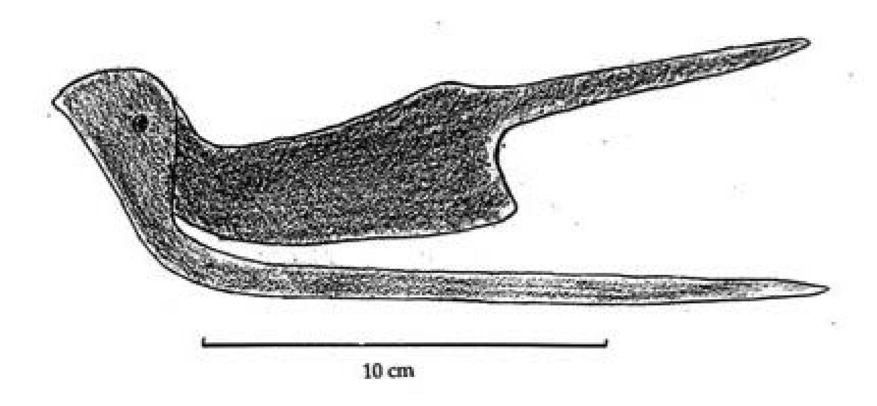


Fig. 103. *Kati pinè gago' suγo*, forgé en 1992 par Tô' Bohmo Pana Ché' Héng Léseng, chamane et maître de forge, nommé artiste national de Thaïlande en 1993 après que les travaux de l'auteur l'ont fait connaître des autorités thaïlandaises (dessin de Pierre Le Roux, 1994).

La chique de bétel et d'arec étant l'une des portes de communication entre nature et surnature, les guérisseurs chamanes en mâchent donc lorsqu'ils rentrent en transes, afin de pouvoir revenir de l'oubli. Et lorsqu'un jeune homme demande une jeune fille en mariage, bien des lunes avant la cérémonie d'alliance, il doit lui offrir une chique de bétel et d'arec. C'est d'ailleurs ce présent qui nomme la demande : *mminè* en jawi, *meminang* en malais.



Fig. 104. Vendeuse de noix d'arec fraîches (au centre) et de rouleaux de feuilles de bétel (à l'extrême-droite) sur un marché en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Sulawesi, Indonésie, 2015).

La plupart des hommes se roulent silencieusement une cigarette traditionnelle (*daông γoko'* en jawi, *daun rokok* en malais, « feuille végétale/fumer ») de tabac local (*Nicotiana tabacum* L., *bbaka jawo* en jawi et *tembakau jawa* en malais[64]). Le tabac est déposé sur deux morceaux superposés de feuilles de palmier d'eau *Nypa fruticans* (*nipoh* en jawi, *nipah* en malais) qui servent de papier.

Chaque invité contribue à la fête en apportant son écot : une offrande de monnaie et souvent une mesure de riz décortiqué dans une petite marmite. Dès qu'un invité est rassasié, il rejoint l'hôte qui attend les nouveaux venus devant la façade, lui remet l'enveloppe contenant son obole (*ba doh*[65] *pulô'* en jawi, *sampul surat duit pulut* en malais, « enveloppe, argent, banquet ». Pour un couple, souvent accompagné par des parents ou des amis, la somme d'argent est traditionnellement remise par le mari, et désormais aussi par l'épouse, comme sur une des photos suivantes (fig. 108). L'écot du couple additionné de celui des éventuels compagnons est glissé dans une enveloppe vierge fermée mais non scellée. La somme usuelle en 1992 pour les gens ordinaires était de 20 bahts par personne, et de 50 bahts en 2018, un peu plus pour les élites en fonction de leur statut, de la manière dont ils sont perçus dans le secteur, de la nature des relations entretenues avec la famille hôte. Aussitôt la somme remise, l'invité s'en retourne afin de ne pas encombrer ou fatiguer plus que nécessaire son hôte déjà éprouvé par une nuit blanche.



Fig. 105. Cigarette (*γoko'* en jawi, *rokok* en malais) de tabac local et jeunes feuilles de palmier d'eau *Nypa fruticans* à rouler, deux par cigarette, posée l'une sur l'autre (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018).

À son arrivée sur le lieu du banquet, l'épouse d'un couple invité apporte du riz « blanc » (c'est-à-dire normal et non gluant), décortiqué mais non cuit, dans un petit panier, soit dans une marmite s'il est cuit, comme contribution aux frais des organisateurs. Et si le couple invité est intime avec ceux qui reçoivent, elle leur remet aussi un présent acheté à la ville et joliment emballé.

Les épouses de notables et de riches donnent également en sus une petite somme d'argent à l'hôtesse au risque sinon de perdre la face. Deux personnes réceptionnent généralement les offrandes. Ils sont appelés *tô' mugu'* en jawi, *datok mungut* en malais. Ce sont les « gardiens » du banquet et de la cérémonie. Pour les hommes, il s'agit généralement du maître de maison ou de son père.



Fig. 106. À Sumba, lors d'une fête de secondes funérailles, une invitée apporte du riz blanc cuit dans un panier de *Pandanus* en contribution au banquet au nom de sa famille (Pierre Le Roux, 2015, Indonésie).



Fig. 107. À Sumba, lors d'un banquet, le riz est distribué par les femmes aux convives (Pierre Le Roux, 2015, Indonésie).



Fig. 108. Chez les Jawi de Thaïlande du Sud, lors d'un banquet de mariage, à la fin du repas, une épouse invitée sur le départ remet au *tô' mugu'* son hôte une enveloppe contenant de l'argent (*duwi'* en jawi, *duit*[66] en malais) au nom de sa famille (Pierre Le Roux, Pattani, 2018).

Pour les femmes, il s'agit souvent de la personne la plus âgée, généralement la grand-mère, *oyè tungu dalè* ou *oyè dalè*, *orang tunggu dalam* en malais, « la personne qui attend à l'intérieur », ou bien de la mère de la mariée ou de l'enfant circoncis quand il s'agit d'une fête d'entrée dans l'âge adulte. Afin de rendre la politesse, de remercier la famille invitée de sa venue et de son aide, *balah budi* en jawi, *balas budi* en malais (« retourner les manières », dans ce contexte « retourner l'intention »), au moment où les visiteurs s'en retournent, l'une des femmes représentant la maison invitante, en général la plus âgée, souvent la grand-mère maternelle, remet à chaque épouse invitée sur le départ, ou à un homme s'il est venu seul, une portion de riz gluant cuit en contre-don (*solo'* en jawi, *solok* en malais) et comme porte-bonheur au nom des organisateurs du banquet, à l'image des dragées chez les chrétiens en France. Elle emplit de ce riz gluant le panier ou la petite marmite apportée par l'invitée pleine de riz blanc. Le riz gluant est cuit à la vapeur, souvent légèrement salé (*maséng* en jawi, *masin* en malais), pour avoir été mélangé avec un peu de *satè* (lait de coco). Symboliquement, le sel équivaut au sang, le riz gluant représente la chair d'un homme, et le riz blanc symbolise la chair féminine. Sur le plan symbolique, nous sommes donc là encore toujours dans le cadre d'un sacrifice humain.

Comme partout dans le monde, chez les paysans les fêtes et les banquets sont organisés préférablement après la récolte, ici du riz, en février-mars, et avant les labours, en août-septembre. Pendant une assez longue période se succèdent en particulier fêtes de mariage et de circoncision, qui occasionnent beaucoup de dépenses et mettent à mal les finances des familles. Il est pratiquement impossible, pour des questions d'apparence, de « face », d'honneur, de dignité et de prestige d'échapper à ce système contraignant qui endette les plus pauvres et ruine les plus aisés tout en leur apportant du prestige, donc du pouvoir et une forme de richesse sous forme d'obéissance sociale. Les obligés sont en effet prêts à obéir et à rendre service à leur suzerain – en fait leur aîné socialement – tout autant que celui-ci s'appauvrit en partageant une partie de ses biens, dépensant beaucoup pour obtenir du prestige, et surtout qu'il prend en charge les plus démunis. En ce sens, c'est un véritable système féodal à la différence que les suzerains sont éphémères, relevant de la catégorie des « grands hommes » et n'étant pas forcément sanctifiés d'une origine divine ou détenteurs d'un lien privilégié avec des divinités comme les descendants de nobles.

• *Festin de funérailles chez les Jawi et les Malais*

Le festin de funérailles est encore plus onéreux que celui d'un mariage car la famille du défunt doit accueillir et nourrir parents et amis éloignés, et en fait n'importe quelle personne qui se présenterait, durant une semaine entière, c'est-à-dire le temps que les parents le plus éloignés géographiquement soient prévenus et puissent venir. Surtout, la famille doit organiser au septième[67] jour un grand banquet cérémoniel durant lequel sont consommés au moins des dizaines de poulets ou canards, si possible des chèvres, et encore mieux, chez les plus aisés, des vaches ou des buffles offerts aux centaines de personnes venues honorer le défunt et sa famille.

Lors d'un décès la famille envoie en effet aussitôt des émissaires prévenir l'ensemble de la parentèle et des relations du défunt, même en pleine nuit. Chaque personne ainsi prévenue se dépêche de venir veiller le mort, apportant une offrande d'argent (entre cinq et vingt bahts dans les années 1990 ; aujourd'hui entre vingt et cent bahts) et une mesure de riz décortiqué (*beγah*) et souvent aussi des sablés traditionnels *tepong putu*, présents comme le bétel et l'arec dans tous les grands rituels.

Les sablés *putu* font partie des offrandes rituelles données aux divers génies du sol, divinités et ancêtres composant le complexe panthéon traditionnel des Jawi, en propitiation avant et en remerciement après la moisson, lors des rites de passage (naissance, circoncision, mariage, funérailles) et des cérémonies de rappel des âmes. Ces sablés sont en effet composés de farine de riz gluant mêlée de sucre de palme pressée dans des moules. Le riz gluant, long et difficile à préparer, se pose comme mets extraordinaire par rapport au riz blanc quotidien, mets ordinaire. Il joue un rôle essentiel dans les rituels car, non seulement c'est le riz de la fête, du contre-don, le riz « bénéfique » et « honorifique », mais surtout il est corrélé au monde chthonien, tellurique et aquatique, à la saison des pluies, au soleil et à la virilité (Le Roux, 2006a).



Fig. 109. Meule jawi et malaise (*kélè* en jawi, *kilang* en malais) traditionnelle de pierre granitique (*batu besi* en jawi et malais, « pierre métal »), conservée en vrac à Satun dans un petit musée local situé dans une maison (Aphatsarawatdi Le Roux, 2022, Satun, Thaïlande du Sud).

De ce fait, puisque représentant spécifiquement l'homme (alors que le riz blanc symbolise lui la féminité), il symbolise la chair humaine et représente un sacrifice humain dans les rituels, au même titre que le buffle, d'autant plus en tenant compte de sa forme qui évoque soit un humain soit un animal domestique (buffle, chèvre, poulet), plus rarement un végétal. Dans ce dernier cas, c'est récent et plutôt lorsqu'il est servi dans les cafés mais jamais durant les rituels où les formes sont obligatoirement anthropomorphes ou zoomorphes. De la couleur du sable, le *putu* en a aussi l'apparence et d'une certaine façon un peu la texture granulée, pâte sablée au sens propre, en plus agréable.

La fabrication du *putu* relève aujourd'hui de l'artisanat plus que de la recette de cuisine domestique car cette friandise appréciée et délicieuse, autrefois préparée en famille pour les rituels est devenue l'apanage d'artisans pour être commercialisé à l'occasion de réjouissances collectives. Certains s'en font en effet une spécialité et fournissent, sur commande, les maisonnées organisant une séance d'offrandes ainsi que la plupart des maisons de thé, restaurants et cafés où les *putu* sont appréciés quotidiennement par les anciens pour leur texture fine et délicate et par les enfants pour leur goût sucré et leurs formes amusantes inspirées de feuilles d'arbres, d'animaux ou d'humains.

Pour une trentaine de gâteaux, le fabriquant prend un demi-kilogramme de riz gluant d'une valeur totale de 5 bahts en 1992 (étape 1 du croquis de la fig. 110, ci-dessous, aimablement dessiné par mon informateur et ami intime Tô' Menè Ché' Borohéng Domah). Il lave ce riz dans une écuelle d'eau potable (étape 2 du croquis, fig. 110), le met à sécher au soleil puis le place dans une grande poêle où il le met à griller (*büɣetéh* en jawi, *berteh* ou *barteh* en malais) pendant 15 mn, comme du *pop-corn* (étape 3 du croquis, fig. 110). Il verse alors ces grains de riz soufflé dans la meule (*kélè* en jawi, *kilang* en malais) et les broie pour obtenir de la farine (étape 4 du croquis, fig. 110).

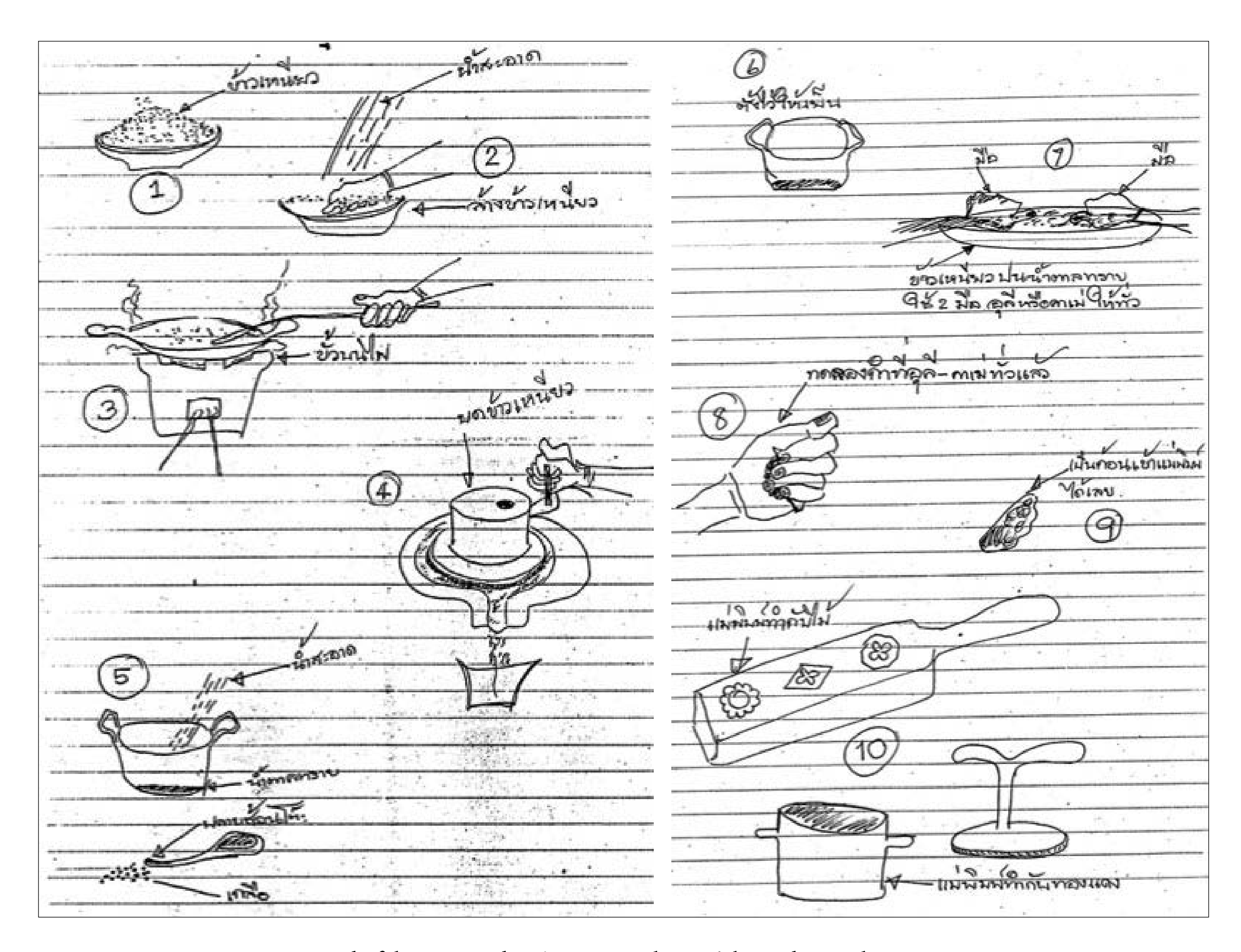


Fig. 110. Recette et processus de fabrication du gâteau rituel *putu* à base de riz gluant dessiné par Ché' Borohéng Domah (1992, Pattani, Thaïlande du Sud).

Il prend une casserole contenant 200 g de sucre en poudre (valeur : 3 bahts) additionnés de douze cuillères à soupe chinoise d'eau et d'une pincée de sel (le contenu de l'extrémité du manche de la cuillère) (étape 5 du croquis, fig. 110). Il place cette casserole sur un feu doux pendant 5 mn et dès que le sucre caramélise, il retire la casserole du feu (étape 6 du croquis, fig. 110). Il verse ce caramel dans un grand plat et ajoute la farine de riz (étape 7 du croquis, fig. 110). Il malaxe le tout, pétrissant cette pâte pendant près de 10 mn jusqu'à atteindre la bonne consistance (étape 8 du croquis, fig. 110). L'artisan vérifie cette consistance en confectionnant avec sa main des boules de pâtes qui doivent tenir (étape 9 du croquis, fig. 110). Lorsque la consistance est suffisante, l'artisan place chaque pâton dans le moule, soit de bois, soit de laiton. Dans le moule de bois, il place trois ou quatre pâtons (selon le moule) dans des réceptacles à motifs différents, sculptés dans le bois, et tape dessus d'un coup sec à l'aide d'une petite batte de bois. Ensuite il retourne le moule et d'un coup sec contre une assiette il démoule les gâteaux (étape 10 du croquis, fig. 110). Dans le moule de laiton à unique réceptacle, il place la boule de pâte et appuie sur celle-ci avec un pressoir à main agissant comme un piston (étape 10 du croquis, fig. 110). C'est la qualité de la pression qui fait la beauté du gâteau.



Fig. 111. Préparation de grains de riz padi (*paï* en moklen kala') soufflé, comme du *pop-corn* de maïs dans un chaudron de fer martelé à l'aide d'une spatule improvisée faite d'un manche de bois à l'extrémité recouverte d'une touffe de tiges de riz (à droite d'Ipling, la femme accroupie). Ce mets sucré (le riz est saupoudré de caramel de palme et de chair séchée de coco est une friandise appréciée lors de la célébration de la fête du riz nouveau chez les Moklen Kala' du village de Datang (Ban Tha Peyoy en thaï), anciens nomades marins sédentarisés et devenus essarteurs de riz dans l'île de Koh Phra Thong, province de Phang Nga, district (*amphoe*) de Khura Buri (Nang Yon localement), dans la mer d'Andaman, en Thaïlande du Sud. C'est exactement la même chose, spatule incluse, chez les Dayak de Bornéo et chez les Jawi et les Malais lors de la récolte du riz nouveau[68] (photo Pierre Le Roux, janvier 1987, Datang/Ban Tha Peyoy, Kura Buri, Phang Nga, Thaïlande du Sud).

L'ensemble des ingrédients aura coûté 8 baths à l'artisan pour vingt-huit gâteaux exactement (1992). Chacun de ces gâteaux sera vendu un baht lui laissant un bénéfice de vingt bahts. Généralement les *putu* sont vendus par sac de six gâteaux au prix de cinq bahts (voir photographies de la fig. 114, ci-dessous).



Fig. 112. Moule de bois à trois pièces pour le *putu* (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).



Fig. 113. Moule de laiton pour le *putu* (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud).





Fig. 114. Photo de gauche, premier plan, étui de six gâteaux rituels *putu* vendus sur un marché lors d'un grand mariage de notable ; photo de droite, à côté et en dessous d'une jatte de coquillages de rivière, mets apprécié, on discerne l'autre grande friandise appréciée des enfants et également souvent présente lors des grands rituels, en particulier lors d'une cérémonie de rappel des âmes : les ronds de caramel de palme (*nnisè tta* en jawi) ou le sucre de palme (*gula* en jawi), entourés d'une feuille de palmier *Pandanus* (qui sert de moule où verser le caramel chaud), faits à partir du jus de palmier à sucre *Borassus flabellifer* ou *Arenga saccharifera* (photos Pierre Le Roux, 2018, Pattani, Thaïlande du Sud).

Aux funérailles, comme les parents, les amis de la famille et les gens du voisinage apportent une contribution en argent, riz, voire friandises à la famille endeuillée. C'est une manière d'honorer celle-ci et de participer aux lourds frais imprévus de réception et d'entretien car pendant sept jours la famille du mort va recevoir plusieurs centaines voire milliers de personnes venues présenter leurs condoléances et qu'elle doit nourrir. Il faut compter environ 100 à 500 visiteurs par jour et chacun reste environ une demi-heure. Seuls les hommes prient. D'autant que le jour du décès – mais seulement celui-ci, heureusement –,

la famille doit rendre en contre-don et porte-bonheur à chaque visiteur esseulé – homme ou femme – et à chaque couple venu honorer le mort l'équivalent d'une assiette de riz gluant cuit et la somme de 30 bahts (par couple). Les jours qui suivent, la famille est seulement tenue de nourrir les visiteurs. Pendant cette période, la famille doit préparer chaque jour beaucoup de riz – blanc pour les repas et gluant pour les présents –, et des plats d'accompagnement (viandes, légumes, saumures et condiments, fruits) à l'intention des visiteurs. Au terme de cette période, à la nuit du septième au huitième jour, les parents du défunt organisent un banquet nommé « festin du septième jour » (*dduγi tujôh haγi* en jawi et *kenduri tujoh hari* en malais), avec sacrifice si possible d'un buffle, d'un taureau ou d'une vache, parfois de chèvres et le plus souvent de poulets ou canards. Lors d'un de ces festins funéraires, en 1992, cinquante poulets ont ainsi été sacrifiés, chacun acheté au prix de 29 bahts le kilogramme pour un poids moyen de 1,5 kg soit plus de 5000 bahts, en sus d'une somme de plus de 10 000 bahts dépensées en contre-don pour les visiteurs. Le traitement mensuel d'un instituteur était alors de seulement 5000 bahts. Les amis et les voisins avaient contribué aux frais à hauteur de 6000 bahts – sans compter les mesures de riz décortiqué, de riz gluant, de sucre, les gâteaux, les fruits, le thé et le café, les noix d'arec et les feuilles de bétel. C'est-à-dire que la famille a effectivement dépensé plus de 9000 bahts lors de ce deuil. Lorsque des buffles ou des taureaux sont sacrifiés, dans les familles les plus importantes, la somme totale atteint des sommets. Pour éviter de faire dépenser de l'argent à la famille, les amis proches viennent prier chaque soir mais évitent de rester manger. Mais lors du festin du septième jour, ce n'est pas possible : si l'on est présent, on doit rester manger. Dans ce cas, le mieux est de ne pas venir : les parents, voisins et amis proches les plus attentionnés envoient alors des offrandes en contribution mais ne se présentent pas eux-mêmes.

Conclusion : intérêt d'une anthropologie diachronique et d'études comparatives

Les nombreux festins cérémoniels des Jawi et des anciens Malais, probablement aussi des Lao, des Khmers et des Thaïs tels que j'ai pu en observer, voire dans bien d'autres ailleurs en Asie du Sud-Est continentale, en Indonésie et aux Philippines, sont autant de phénomènes sociaux totaux, c'est-à-dire des faits sociaux par où s'expriment toutes les institutions sociales des sociétés concernées, comme les a décrits Marcel Mauss. Chez les Jawi et les Malais en tout cas, ils illustrent l'ostentation sociale à fins de prestige, base de leur fonctionnement sociétal. Et ils engendrent à rebours, par la dépense de sommes énormes à de trop nombreuses occasions dans l'année, la nécessité d'emprunter à des usuriers, d'origine chinoise le plus souvent, à des taux prohibitifs, en gageant part de leurs biens, de leurs productions agricoles voire de leurs terres, ce qui revient à une forme de *potlatch*[69] ruineux dans les faits mais finalement créateur de richesse et de pouvoir exprimés autrement qu'en termes strictement économiques. D'autre part, étant donné la répartition des richesses, ils permettent aussi un rééquilibrage constant entre classes aisées dominantes, ruinées en permanence pour conserver leur pouvoir, et classes dominées profitant en permanence de la libéralité des précédentes qui, à la fois, n'en peuvent mais, et ne peuvent faire autrement sinon à déchoir. Un homme important, un chef, un patron, un aîné, a des vassaux et des obligés, vus comme ses cadets[70], qui l'honorent et l'enrichissent en lui obéissant, car endettés, tout en l'appauvrissant en même temps, selon un principe féodal, à son immense plaisir et pour la bonne régulation générale des rapports sociaux au sein des espaces sociaux considérés ainsi que dans le rapport des ethnies entre elles et des États entre eux au sein de cette aire immense et même débordant celle-ci.

On retrouve sous des formes structuralement similaires la même forme d'organisation sociale exprimée par de dispendieux banquets rituels et festifs, en particulier lors des fêtes de mariage ou des cérémonies de funérailles pluriphasées dans la plupart des grands espaces sociaux d'Asie du Sud-Est continentale et insulaire à organisation sociale stratifiée, tels ceux des Birmans, des Khmers, des Lao, des Siamois, des Viêts ou *Kính* – c'est-à-dire la majorité de la population du Vietnam –, des Tagal des Philippines ou des Javanais en Indonésie.

Ces ruineux festins associés aux rites, croyances et sacrifices existent aussi dans la majorité des espaces sociaux médians ou restreints dits non stratifiés, mais hiérarchisés de fait par la compétition et la richesse. En effet, nous l'avons vu au début de ce texte, à l'exception de quelques rares espaces sociaux numériquement faibles, d'organisation relativement égalitaire – cas de la plupart des rares et petites sociétés de chasseurs-cueilleurs marins ou forestiers disséminées dans cette immense zone, tels les Moken de Birmanie et Thaïlande, les Moklen de Thaïlande, les Bajau d'Indonésie, les Punan et Penan de Bornéo, les Mlabri ou Esprits des Feuilles Jaunes de Thaïlande du nord et du Laos, les Kansiw de Thaïlande du Sud et les Semai ou Semang de Malaisie –, presque toutes les sociétés d'Asie du Sud-Est sont en réalité hiérarchisées. Il faut noter que l'ostentation et la séniorité sociales, celle-ci notamment sous l'aspect de la préséance (Fox, 1994, 1995, 2009 ; Le Roux, 2012), jouent un rôle particulièrement important dans le monde malais et, plus largement, dans le monde austronésien, c'est-à-dire dans les sociétés parlant des langues de la famille austronésienne, une des plus répandues dans le monde puisque son arc linguistique immense s'étend de Taïwan à l'île de Pâques et du sud de la Birmanie à Madagascar.

En outre, le sacrifice du buffle se révèle un symptôme parlant d'une hiérarchisation sociale ou, si l'on préfère, sa parfaite manifestation qui n'exclut pas d'autres formes expressives pour autant. Pourquoi ? Eh bien ! tout d'abord parce que le buffle représente partout en Asie du Sud-Est une personne en dépendance extrême (captif de guerre, né esclave, réduit en esclavage pour crime ou pour dettes) mais aussi, par conséquent, un cadet, un vassal, un inférieur, un junior. Quelle illustration explicite mieux la hiérarchie sociale que le sacrifice ? En effet, celui-ci requiert forcément une hiérarchie et *a minima* une trinité comme l'expose Alain Testart (1993 : 28) :

> « Tout rite sacrificiel comprend : 1) un homme ou un groupe d'hommes qui offre le sacrifice, c'est le sacrifiant ; 2) une victime ; et 3) un ou plusieurs dieux auxquels le sacrifice est offert. Un seul de ces trois éléments vient-il à manquer et ce n'est pas un sacrifice. [...] Le rite s'inscrit toujours à l'intérieur des échanges qu'entretiennent entre eux les dieux et les hommes. L'idée de don est essentielle : le sacrifice est toujours offert, il a toujours un destinataire. Sinon ce n'est pas un sacrifice. [...] Dans ce rite à trois, forcément se jouent deux oppositions. La première, entre les hommes et les dieux. Rapport hiérarchisé s'il en est. [...] toujours dans le sacrifice, on honore un supérieur. La seconde opposition est celle entre les hommes et leurs victimes. Ces dernières sont généralement des animaux domestiques ou des êtres humains capturés à la guerre ou encore choisis au sein de la société qui pratique le sacrifice parmi les classes inférieures ou parmi les dépendants. [...] Tout donne à penser que la structure ternaire du rite sacrificiel renvoie à une vision du monde hiérarchisée en trois étages : les dieux à qui l'on offre des vies répondent en position haute à celle qu'occupent en bas les êtres voués à la mort sacrificielle, avec les hommes qui sacrifient en position intermédiaire. Trois catégories d'êtres, trois strates qui semblent séparées par un écart de même amplitude, égal pourrait-on dire à la valeur d'une vie. »

Cette hiérarchie du sacrifice a en haut la forme d'une instance sublimée, divinité à laquelle on sacrifie. En dessous d'elle il y a une humanité, inférieure à la strate précédente, mais supérieure aux esclaves et aux animaux qui sont sous elle, mortelle, fragile, sans force surnaturelle particulière, réduite à séduire les divinités et à quémander leur mansuétude à l'aide d'offrandes. La troisième instance a l'apparence d'une humanité inférieure voire d'une non-humanité représentée par l'esclave humain ou les animaux qui symbolisent ce dernier. En Asie du Sud-Est, cette substitution descend, après l'esclave, du buffle à la volaille, en passant par la chèvre ou le mouton pour les musulmans et au porc pour les animistes, les bouddhistes et les chrétiens, puis par le canard ou la poule, avant l'œuf, forme de sacrifice minimale qui vaut pour le tout et clôt la chaîne (Skeat, 1900 ; Le Roux, 2006a ; Sellato, 2019). D'autre part, sur le plan symbolique, le sacrifice du buffle – et de ses succédanés –, omniprésent dans les banquets cérémoniels en Asie du Sud-Est, concerne plus particulièrement la virilité, c'est-à-dire un homme, même si le sacrifice d'une femme est parfois évoqué.

Les littératures locales, orales ou écrites, en effet, pour évoquer un cadet, un dépendant, renvoient volontiers à l'image, quasi d'Épinal, d'une jeune fille, la cadette idéale en quelque sorte. Mais ce n'est qu'une formule consacrée sans forcément de réalité. Ainsi de la représentation de la féminité dans les avatars sud-est asiatiques du *Rāmāyana* sous les traits de la princesse Sita, cadette du souverain Rama, l'aîné masculin, et à leur cadet Laksamana, dépendant des précédents et asexué comme un enfant prépubère[71]. D'après Georges Condominas (1992 : 65), cette trilogie, que l'on retrouve partout en Asie du Sud-Est en variant à peine dans sa forme, est la clé symbolique de l'aire. Elle ajoute à l'opposition dyadique aîné-cadet – socialement parlant à la base de cette partie du monde – la féminité, essentielle dans cet espace humain dominé par les systèmes de parenté cognatiques, la matrilinéarité et l'uxorilocalité. G. Condominas précise qu'elle apparaît à l'identique dans les trois composants de la chique de bétel impliquant au passage deux plantes natives d'Asie du Sud-Est. La liane de bétel (féminité) représentée par Sita, et la noix d'arec (séniorité et virilité) représentée par Rama, éléments principaux, sont ainsi associés à la chaux (juniorité), adjuvant secondaire mais quasi incontournable, représenté par Laksamana.

De fait, dans presque toutes les langues d'Asie du Sud-Est, le terme « cadet » exprime une juniorité sociale obéissante opposée à une séniorité sociale dominante. Et cette dichotomie, caractéristique de la quasi-totalité des sociétés de cette aire, est de genre neutre. Elle renvoie l'aîné au cadet, le suzerain au vassal, le dominant au dépendant, le maître à l'esclave, qu'ils soient hommes ou femmes indifféremment, même si la victime sacrifiée reste le plus souvent associée à l'homme, ne serait-ce que comme ancien et principal trophée de guerre (Le Roux, 2012). Cette tendance est nette chez les Jawi et les Malais avec l'association de la virilité et du riz gluant, toujours présent dans les banquets sacrificiels, quand la féminité est plutôt reliée au riz blanc du quotidien, nous l'avons vu notamment avec l'appareil à cuire le riz en grandes quantités chez les Jawi.

On pourrait donc en inférer systématiquement que la découverte de la trace matérielle d'un sacrifice animal en Asie du Sud-Est, particulièrement d'un buffle ou d'un animal inférieur valant pour celui-ci, signifie que la société disparue concernée était hiérarchisée. Pour les sociétés vivantes, il suffit de le vérifier. Ce que j'avance ici, issu d'années d'observations ethnographiques, de lectures et de réflexion sur l'Asie du Sud-Est, est en outre l'écho pratique d'une intuition d'Alain Testart proposée comme probable loi anthropologique universelle. Selon lui, il existerait en effet une intime corrélation entre la forme donnée d'une religion et celle de la morphologie sociale. Il donne pour exemple qu'une religion à sacrifice implique une organisation sociale hiérarchisée :

> « Si le rite sacrificiel renvoie bien comme nous l'avons soutenu à une vision du monde organisé hiérarchiquement en trois strates, il n'est pas étonnant de la rencontrer dans les sociétés étatisées. La stratification dont parle l'idéologie traduit dans son langage à elle – en parlant de dieux, en distinguant des catégories d'êtres différents – la stratification de la société. » (Testart, 1993 : 30)

Une autre caractéristique essentielle semble être que toutes les sociétés pratiquant le banquet cérémoniel, collectif, dispendieux, au moins en Asie du Sud-Est, relèvent de la sphère holiste et du type des sociétés verticales telle que défini par Louis Dumont (2008 [1966]) d'après leur système politique. Et quand une société holiste a tendance à tendre vers un modèle socialement individualiste et politiquement égalitariste – relevant du type qualifié par le même auteur (1991 [1983]) de sociétés horizontales – elle évolue et se transforme.

C'est probablement ce qui est arrivé en France, par exemple, il y a une cinquantaine d'années avec l'abandon petit à petit des banquets dans les campagnes, témoins jusqu'alors d'une société toujours holiste basée sur l'entraide villageoise et marquée d'ostentation sociale, travaillée par une horizontalisation et une tendance à l'individualisme venues des Lumières et surtout, après la Seconde Guerre mondiale, de

l'américanisation de la société française courant alors encore un peu dans les campagnes françaises sur son erre holiste, celle de la société monarchique profondément modifiée à partir de la Révolution mais résistant au changement de toute la force rurale traditionnelle.

Les sociétés paysannes évoquées des années 1950 et 1960 vivaient en effet encore un peu à la manière des siècles passés. Mais depuis la modernisation et la mondialisation des sociétés européennes à partir des années 1970, avec les gens qui tendent à se tutoyer et à s'appeler par leurs prénoms pour plus d'égalité sociale, où l'intérêt des uns et des autres se focalise sur l'ego au détriment de l'altruisme, amenant la société autrefois collectiviste à tendre vers l'individualisme, les us changent, comme l'économie « de village » où l'on vend à peu près qui devient « de marché » où l'on vend précisément, comme expliqué par Lucien Bernot à propos des riziculteurs birmans (1974 : 355) :

> « Nous avons sans cesse côtoyé deux mondes clos : celui du village où, par nécessité, les problèmes de la négociation des grains sont de toutes façons, et avec des moyens empiriques, résolus et celui de la société globale où, pour raison d'État, un système dit légal est rendu obligatoire. [...] C'est la société globale qui a besoin d'unifier, de systématiser, de rationaliser ; mais la société locale peut très bien subsister avec son particularisme, sa logique, son empirisme. »

Tout devient mercantile, se loue, s'achète au prix fort, les banquets familiaux deviennent rares, l'entraide villageoise aussi. Car loin d'être figées toutes les sociétés humaines, et les morphologies sociales afférentes, varient, évoluent, changent en permanence, plus ou moins imperceptiblement, souvent rapidement, tout comme les langues qui se tonalisent ou se détonalisent suivant qu'elles se monosyllabisent ou qu'elles rallongent leurs mots, d'où la phonologie diachronique préconisée de façon révolutionnaire mais si pertinemment par André-Georges Haudricourt (1972) dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, et d'où la nécessité d'une anthropologie diachronique pour les mêmes raisons. Il ne faut pas, en effet, entendre celle-ci comme simplement historique, d'un point de vue *résultatif* et donc, d'une certaine manière, *passif* – d'ailleurs, l'histoire existe déjà en tant que discipline – mais selon l'angle de la prise en compte et donc de l'étude *dynamique* des contextes, processus précis d'évolution et changements dans les mœurs et pratiques sociales ; simples reflets de l'impact de ceux qui modifient profondément les structures, fonction des vicissitudes historiques vécues par les sociétés humaines. Ces changements sociétaux, comme les variations linguistiques, ne sont visibles et compréhensibles aux chercheurs qu'à la condition de prendre en considération les contextes et modalités historiques des transformations subies.

Or, à côté de cette stratification sociale caractéristique, de ce goût général pour l'ostentation qui va de pair, et de la réalité de l'existence de banquets dispendieux à sacrifice de buffle ou de taureau, l'on retrouve également, dans la même aire quasiment, du mégalithisme passé et souvent encore vivant (Jeunesse, Le Roux, Boulestin, dir., 2016). Par conséquent, il serait intéressant de lancer des études comparées corrélant ces différents thèmes et facteurs pour voir si, dans quelle mesure et selon quel pourcentage, l'existence des uns implique celle des autres.

Parce que le mégalithisme imposait jadis à des membres de sociétés disparues numériquement faibles et en tout cas technologiquement encore très démunies de lever pour le compte de certaines élites d'énormes pierres pour des motivations funéraires ou despotiques, c'est-à-dire de prestige, il pourrait très possiblement sinon inéluctablement s'affirmer comme une sorte de marqueur témoin de la stratification de sociétés disparues car il faut des dizaines ou des centaines de bras pour lever les pierres et des hiérarchies pour convaincre et ordonner ces bras, que ce soit pour les rituels funéraires ou juste pour souligner son pouvoir et son statut, ce qui m'apparaît, en tant qu'anthropologue, beaucoup plus signifiant, le funéraire rentrant de toute façon dans la large case de l'ostentation.



Fig. 115. Mégalithisme vivant à Sulawesi, pierres dressées comme monuments funéraires ostentatoires en souvenir d'un défunt important en pays toradja (photos Pierre Le Roux, Indonésie, 2015).

Je me souviens à cet égard du cri du cœur, si soudain et sincère, « Angkor, c'est le despotisme ! », qu'avait lancé Alain Testart alors que nous nous trouvions tous deux au sommet du Preah Rup, temple-montagne du Xe siècle, à Angkor où je l'avais invité en décembre 2005, admirant les ruines majestueuses des sites d'Angkor Thom. En effet, les sites ne sont pas tant des temples que des monuments à la gloire de tel ou tel souverain ou de telle ou telle divinité, d'ailleurs souvent associée à un souverain. Ce jour-là, Alain Testart mit un mot clair sur une idée forte mais encore trop floue que j'avais en tête depuis un moment, sans pouvoir la nommer, sur la possibilité de l'existence d'une infrastructure sociale commune à toute l'Asie du Sud-Est, ce que j'ai pu faire plus tard, ceci grâce à la fulgurance d'Alain Testart qui en fut ce jour-là, pour une part, un révélateur (Le Roux, 2012). Oui, probablement, Angkor c'est d'abord le despotisme, et un excellent exemple d'ostentation sociale, hiérarchie et verticalité politique au sein d'une société holiste, à entraide, fonctionnant sur le principe de la féodalité ou de la séniorité sociale, ou son pendant dyadique, le pôle contraire qu'est la juniorité sociale, que je préfère considérer pour ma part en mettant l'accent sur le cadet plutôt que sur l'aîné, c'est-à-dire sur la bonne volonté des nombreux dépendants qui assure la bonne fortune du chef dominant, tant que l'équilibre est respecté. Selon moi, on retrouve bien tous ces éléments dans les banquets des Jawi et des Malais, pour ne mentionner qu'eux.

Il est difficile sinon impossible de le savoir avec certitude mais, par ailleurs, peut-être que les mêmes sociétés qui levaient des roches pour montrer leur richesse et leur puissance organisaient-elles aussi de grands banquets dispendieux dans le même but ? La confrontation systématique des informations concernant respectivement le mégalithisme passé et présent, l'existence de banquets festifs onéreux, avec sacrifice animal, à but de prestige relativement à l'existence d'une stratification sociale possible dans le passé et éventuellement avérée dans le présent, en Asie du Sud-Est, dans l'Océan Indien et dans le Pacifique, pourrait sans doute nous éclairer beaucoup sur ce point dans l'avenir.

Le statut national des espaces sociaux médians et restreints mentionnés plus haut est le plus souvent réduit aujourd'hui à celui de minorité ethnique. C'est le cas par exemple des Chams hindouistes du Vietnam, des Chams musulmans du Cambodge, des Thay Blancs, Rouges ou Noirs du Vietnam et du Laos, des Dayak de Bornéo, des Batak et des Minangkabau de Sumatra, des Toradja de Sulawesi, des habitants de Sumba, etc., animistes ou chrétiens, des Orang Laut et Orang Asli de la péninsule malaise, et des Proto-Indochinois de l'est du Cambodge, du sud du Laos et de l'ouest du Vietnam.

L'existence de telles ruineuses pratiques dans des sociétés autochtones de plus ancienne implantation que celles dominant politiquement et souvent numériquement la plupart des pays d'Asie du Sud-Est mais installées plus tardivement dans l'histoire (tels les Birmans, les Thaïs, les Lao, et même les Viêts arrivés du nord bien plus tôt que les précédents), semble indiquer que ces pratiques ostentatoires, dont les banquets font probablement partie intégrante, sont très anciennes, et pourraient à ce titre, au vu des ressemblances et de la similarité causale de leur mise en œuvre – de même pour les similitudes relevées dans diverses sociétés aux religions différentes relatives aux boissons et gâteaux fermentés ou aux cérémonies de rappel des âmes, entre autres points –, relever d'un fond antique commun à toute cette aire, bien avant l'irrigation de grands courants culturels extérieurs venus d'Inde, de Chine, du monde musulman, puis de l'Occident, au fil des siècles. Cela signifie aussi et surtout qu'en dépit des indéniables progrès réalisés durant les dernières décennies, dans une large mesure la préhistoire de l'Asie du Sud-Est reste encore trop peu documentée à ce jour. Beaucoup reste à faire. Ceci en raison du relativement petit nombre de fouilles effectuées, bien qu'elles progressent en nombre et fréquence, notamment en zones forestières difficiles d'accès conservant jalousement leurs mystères, en raison aussi de l'absence relative d'outils lithiques, silex et pierres possibles à tailler ou polir (Forestier, 2000), probablement du fait de la disponibilité du bambou natif de cette région du monde, caractérisée par ses « civilisations du végétal » (Gourou, 1948), et qui y domine la culture matérielle humaine depuis l'aube des temps, y compris l'habitat il y a quelques années encore. Les végétaux putrescibles sont, en effet, des matériaux éphémères par essence au regard du climat tropical humide et équatorial peu propice à la conservation en longue durée et de la présence de champignons, de nombreux insectes, termites, fourmis en premier lieu, et autres dévoreurs ou destructeurs de bois qui peuplent ces milieux dont ils se nourrissent et qu'ils colonisent.

Une recherche archéologique systématisée et densément mise en œuvre, forcément féconde, associée à une démarche d'anthropologie diachronique, apporterait sans doute des lumières inédites sur des sujets pour l'instant trop restés dans l'ombre du fait d'une prise en compte thématique unitaire et non globale. En effet, l'usage comparatif de statistiques croisées appliquées à différentes sociétés pour savoir si corrélation il pourrait y avoir entre mégalithisme passé ou vivant, stratification sociale, ostentation sociale, banquets cérémoniels avec sacrifices animaux et consommation de boissons alcoolisées, vivantes ou résiduelles – comme tendent à l'indiquer les friandises fermentées des Jawi et d'autres peuples – dans les mêmes sociétés que l'on ne pourrait connaître pour l'heure que d'après un seul de ces paramètres sans les réunir tous, pourra sans doute aider à répondre en affirmant ou contredisant cette hypothèse générale.

BIBLIOGRAPHIE

ADAMS, Ron L., 2004, « An ethnoarchaeological study of feasting in Sulawesi, Indonesia », *Journal of Anthropological Archaeology*, 23, p. 56-78.

ALEXANDRE, Bernard (R. P.), 1988, *Le Horsain. Vivre et survivre en Pays de Caux*, Paris, Plon (« Terre Humaine »), 554 p., 39 ill. h.-t., 17 ill. in-t., 1 carte, 1 index.

ANNANDALE, Nelson & Herbert C. ROBINSON, 1901-1907, *Fasciculi Malayenses. Anthropological et Zoological results of an expedition to Perak and the Siamese States, 1901-1902, undertaken under the auspices of the University of Edinburgh and the University de Liverpool*, Londres, Longmans Green/Williams Norgate, *Anthropology*, I : 180 p., 1903, II : 116 p., 1904, *Zoology*, I-II : 303 p., + VII, 1905, *Zoology*, III : 148 p., 1906, *Zoology*, IV : 15 p., 1907, *Supplement Map and Itinerary* : XLII p.

ANONYME (dir.), 2529 de l'ère bouddhique du Petit Véhicule [1986], *Saranukhrom wattanatham Phak Tai* [« Encyclopédie culturelle du Sud de la Thaïlande »], Koh Yo, Songkhla, Sathaban Taksin Kadi Suksa [« Centre d'études thaïes du Sud »], Mahawithayalai Sri Nakharin Wirot [« Université Prince Wirot »], avec l'aide de Mulanithi Toyota [« Fondation Toyota »], 10 vol., 4305 p., [en thaï].

ANONYME/Missions étrangères de Paris, 2022, « Éducation : la Thaïlande enregistre une augmentation du taux de décrochage scolaire », 21 janvier, *Site Internet des Missions étrangères de Paris* (texte en ligne : https://missionsetrangeres.com/eglises-asie/education-la-thailande-enregistre-une-augmentation-du-taux-de-decrochage-scolaire/).

ARCHAIMBAULT, Charles, 1973, « Une cérémonie en l'honneur des génies de la mine de sel de Ban Bo (Moyen-Laos). Contribution à l'étude du jeu de Ti-K'i) », p. 1-16 *in* Charles Archaimbault, *Structures religieuses lao (rites et mythes)*, Vientiane, Vithagna (« Documents pour le Laos »), 289 p.

BACCOT, Juliette, 1968, *Syncrétisme religieux dans un village cham du Cambodge. On g'nur et Cay à O Russei*, Paris, École pratique des Hautes études-VIe section (thèse de doctorat de 3e cycle en ethnologie), 409 p., multigr.

BARRAU, Jacques, 1972, « Culture itinérante, culture sur brûlis, culture nomade, écobuage ou essartage ? Un problème de terminologie agraire », *Études rurales*, 45, p. 99-103.

BELAKOWICZ, I. de Z. (de), 1907-1909, « Note sur deux peuplades du Darlac (Laos) : les Radès et les Kha Pi », *Revue coloniale*, 34, 1907, p. 129-140, 37, 1909, p. 225-245.

BENJAMIN, Geoffrey, 1986, *Between Isthmus and Islands. Reflexions of Malayan Palaeo-Sociology*, Singapour, National University of Singapore, Department of Sociology (« Working Papers », 71), 40 p.

—, 1987, « Ethnohistorical perspectives on Kelantan's prehistory », p. 108-153 *in* Nik Hassan Shuhaimi bin Nik Abdul Rhaman (dir.) : *Kelantan zaman awal. Kajian arkeologi dan sejarah di Malaysia*, Kota Bharu, Perpaduan Muzium Negeri Kelantan, XVI + 268 p., cartes, ill.

—, 2001, « Orang Asli languages. From heritage to death? », p. 99-120 *in* Razha Rashid & Wazir Jahan Karim (dir.) : *Minority cultures of Peninsular Malaysia. Survivals of indigenous heritage*, Penang, Malaysia Academy of Social Sciences (AKASS), 194 p.

BERNOT, Lucien, 1974, « Notes sur les mesures de capacité et de poids utilisées par les riziculteurs birmans », *Études rurales*, 53-54-55-56, n. s. « Agriculture et Sociétés en Asie du Sud-Est », p. 343-356.

—, 2000, « Buveurs et non-buveurs de lait », p. 171-177 *in* Lucien Bernot, *Voyage dans les sciences humaines. Qui sont les autres ?,*), Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne (« Centre de recherche sur l'Extrême-Orient de Paris-Sorbonne »), 610 p. [1re éd. : 1988, « Buveurs et non-buveurs de lait », *L'Homme. Revue française d'anthropologie*, 108, XXVIII (4), n. s. « Les Animaux : domestication et représentation », p. 99-107).

—, 2000, *Voyage dans les sciences humaines. Qui sont les autres ?*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne (« Centre de recherche sur l'Extrême-Orient de Paris-Sorbonne »), 610 p.

BEYRAND, Louise, 2012, *Les Collections de marionnettes de théâtre d'ombres khmères*, Paris, École du Louvre (mémoire de recherche de l'École du Louvre, dir. par Pierre Baptiste et Dominique Jarassé), vol. 1 : *Mémoire*, 185 p., vol. 2 : *Annexes et planches photographiques*, 171 p.

—, 2014, *Le Théâtre d'ombres khmer. Acteurs et enjeux d'une pratique traditionnelle*, Paris, université Paris V-Descartes (mémoire de master 2 en ethnologie, dir. par Serena Bindi), 138 p., 45 pl. photo, annexes.

BIARDEAU, Madeleine, 1985, « Introduction », p. 17-43 *in* Anonyme (dir.) : *Le Mahābharata. Livres I à V*, tome 1, *Extraits traduits par Jean-Michel Péterfalvi, introduction et commentaires par Madeleine Biardeau*, Paris, Garnier-Flammarion, 378 p.

—, 1986, « Résumés et commentaires des principaux épisodes (livres XII à XVIII) », p. 17-43 *in* Anonyme (dir.) : *Le Mahābharata. Livres VI à XVIII*, tome 2, *Extraits traduits par Jean-Michel Péterfalvi, commentaires, résumé et glossaire par Madeleine Biardeau*, Paris, Garnier-Flammarion, 382 p.

BISHOP, Nancy, 1996, « A preliminary description of Kensiw (Maniq) phonology », *Mon-Khmer Studies* [revue arrêtée au numéro 45 en 2016], 25, p. 227-253.

BIZOT, François, 1985, *Rāmaker ou l'amour symbolique de Rām et Setā*, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Publications de l'EFEO », CLV), 148 p. + 166 pl. photo.

BOULBET, Jean, 1957, « Quelques aspects du coutumier (*Ndrii*) des Cau Maa' », *Bulletin de la Société des études indochinoises* (Saigon), XXXII (2), p. 3-178.

—, 1960, « Bördee au Rendez-Vous des Génies », *Bulletin de la Société des études indochinoises* (Saigon), 35 (4), p. 627-650.

—, 2002, *De Palmes et d'épines*, tome 1, *Vers le Domaine des génies (Pays maa'. Sud Vietnam, 1947-1963)*, Paris, SevenOrients (« Nature humaine »), 345 p., photos.

BROSSARD, Charles (dir.), 1906, *Géographie pittoresque et monumentale de la France et de ses colonies*, tome VI, *Colonies françaises. Géographie pittoresque et monumentale de la France et de ses colonies par un groupe d'écrivains, d'explorateurs et de fonctionnaires sous la direction de Ch. Brossard*, Paris, Flammarion, 652 p., cartes, dessins, photos.

BURKILL, I. H., 1935, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula, with contributions by William Birtwistle, Frederick W. Foxworthy, J. B. Scrivenor and J. G. Watson,* Londres, Millbank, published by the Crown Agent for the Colonies on behalf of the Government of the Straits Settlements and Federated Malay States, 2 vol., Vol. I (A-H), x + p. 1-1216 p. ; Vol. II (I-Z), p. 1221-2402.

CAUQUELIN, Josiane, 2004, *The Aborigines of Taiwan. The Puyuma: from Headhunting to the Modern World*, Londres/New York, Routledge Curzon, 277 p.

CLÉMENT-CHARPENTIER, Sophie & Pierre CLÉMENT, 1990, *L'Habitation lao dans les régions de Vientiane et de Louang Prabang. Réunir les bois, réunir les mains*, Paris, Peeters (« Asie et Monde Insulindien », 18 et 21), tome 1, SELAF 305, tome 2, SELAF 312, XXIV + 738 p. + pl. photo h.t.

CONDOMINAS, Georges, 1955, « Notes sur le *Tâm bôh mae baap aa kuôn*, échange de sacrifice entre un enfant et ses père et mère (Mnong Rlâm) », *Archiv für Völkerkunde* (Leiden), XLVII (2), p. 127-159.

—, 1975, « Le buffle dans la vie mnong gar », p. 387-389 *in* Raymond Pujol (dir.) : *L'Homme et l'animal. Premier colloque d'ethnozoologie*, Paris, Institut international d'ethnoscience, 644 p.

—, 1983, « Aspects écologiques d'un espace social restreint en Asie du Sud-Est. Les Mnong Gar et leur environnement », *Études rurales*, 89-90-91, n. s. « L'Asie du Sud-Est entre la Chine et l'Inde. Agriculture et pouvoirs », p. 11-76, cartes, photos.

—, 1986, « Ritual Technology in Mnong Gar Swidden Agriculture », p. 28-46, photos *in* Irene Nørlund, Sven Cederroth, Ingela Gerdin (dir.) : *Rice societies. Asian Problems and Prospects*, Copenhague, Scandinavian Institute of Asian Studies (« Studies on Asian Topics », 10), 321 p.

—, 1989, « De la monnaie multiple », *Communications*, 50, n. s. « L'argent », p. 95-119.

—, 1992, « La guerre de trois n'aura pas lieu », *Eurasie. Cahiers de la Société des études euro-asiatiques*, vol. 2, « Le buffle dans le labyrinthe », tome 1, *Vecteurs du sacré en Asie du Sud et du Sud-Est. Hommage à Paul Lévy* « , p. 63-67.

COUILLARD, Marie-Andrée, 1983, « Les Malais et les "Sakai" : quelques réflexions sur les rapports sociaux dans la péninsule malaise », *Anthropologie et Sociétés*, 7 (2), p. 91-109.

COURT, Christopher A. F. & PAITOON MASMINCHAINARA, 1984, *A Thai-Patani Malay Dictionary*, Pattani, Prince of Songkla University (Pattani Campus), Faculty of Humanities and Social Sciences, 677 p.

CUISINIER, Jeanne, 1936, *Danses magiques de Kelantan*, Paris, Institut d'ethnologie (« Travaux et mémoires de l'Institut d'ethnologie », XXII), 206 p., pl. photo.

—, 1946, « Une danse siamoise : le Manora », *Journal de la Société des Océanistes*, II (2), déc., p. 55-77.

CUISINIER, Jeanne & Patrick Edward de JOSSELIN de JONG, 1972, « Le Monde malais », p. 1330-1407 *in* J. Poirier (sous la dir. de) : *Ethnologie régionale*, tome I, *Afrique-Océanie*, Paris, Gallimard (« Encyclopédie de la Pléiade », XXXIII), 1608 p.

DENTAN, Robert Knox, 1968, *The Semai. A Nonviolent People of Malaya*, New York, Holt, Rinehart & Winston, 128 p.

—, 1988, « Lucidity, sex and horror in Senoi dreamwork », p. 37-63 *in* Jayne L. Gackenbach & Stephen LaBerge (dir.) : *Conscious mind, sleeping brain. New perspectives on lucid dreaming*, New York, Plenum.

DOURNES, Jacques, 1951, *Nri. Recueil des coutumes srê du Haut-Donnai, recueillies, traduites et annotées par Jacques Dournes (des Missions étrangères)*, Saigon, Éd. France-Asie, 43 p.

—, 1972, *Coordonnées. Structures jörai familiales et sociales*, Paris, Institut d'ethnologie (« Travaux et mémoires de l'Institut d'ethnologie », LXXVII), 323 p.

DUMONT, Louis, 1991 [1983], *Essais sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*, Paris, Seuil (« Points »), (1re éd. : 1983), 314 p.

—, 2008 [1966], *Homo hierarchicus. Le système des castes et ses implications*, Paris, Gallimard (« Tel »), (1re éd. : 1966, Paris, Gallimard, « Bibliothèque des Sciences humaines »), 449 p.

DUPAIGNE, Bernard, 1992, « La métallurgie dans l'ancien Cambodge. Travail des dieux, travail des hommes », *Études rurales*, 125-126, n. s. « Métallurgie à la campagne », p. 13-24.

ELWIN, Verrier, 1978, *Maisons des jeunes chez les Muria*, Paris, Gallimard (« Tel »), présentation et adaptation française par le docteur Alfred Bigot (1re éd. : 1959, Paris, Gallimard, « L'espèce humaine », 454 p. ; 1re éd. en anglais : 1947, *The Murai and their gothul*, 759 p.), 456 p.

ENDICOTT, Kirk Michaël, 1970, *An Analysis of Malay Magic*, Singapour, Oxford University Press (« Oxford in Asia Paperbacks »), rééd. 1985, 188 p.

—, 2016, *Malaysia's Original People. Past, Present and Future of the Orang Asli*, Singapour, National University of Singapore Press, 464 p.

FEILLARD, Andrée, 1999, « The veil and polygamy. Current Debates on Women and Islam in Indonesia », *Moussons*, 99, p. 5-28.

FLEISHER, Jeffrey, 2010, « Rituals of Consumption and the Politics of Feasting on the Eastern African Coast, AD 700-1500 », *Journal of World Prehistory*, 23 (4), p. 195-217.

FORESTIER, Hubert, 2020, *La Pierre et son ombre. Épistémologie de la préhistoire*, Paris, L'Harmattan (« Cahiers d'anthropologie des techniques », 2), préface d'Éric Boëda, publié avec le concours de l'AnTET, 273 p., dess. & photos de l'auteur.

FORTH, Gregory, 1989, « The *pa sése* festival of the Nage of Bo'a Wae (central Flores) », *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde*, 145 (4), p. 502-519.

FOX, James J., 1994, « Reflections on "Hierarchy" and "Precedence" », *History and Anthropology*, 7 (1-4), p. 87-108.

—, 1995, « Origin, structures and systems of Precedence in the comparative study of Austronesian societies », *Austronesian Studies relating to Taiwan*, colloque, août 1995, p. 25-27.

—, 2009, « The Discourse and Practice of Precedence », p. 91-109 *in* Michael P. Vischer (ed.) : *Precedence. Social Differentiation in the Austronesian World*, Canberra, The Australian National University, 277 p.

GERBER, Théophile (délégué administratif à Budop), 1951, « Coutumier stieng », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, XLV (1), p. 227-270.

GIMLETTE, John D., 1915, *Malay Poisons and Charm Cures*, Singapour, Oxford University Press (« Oxford in Asia Paperbacks »), rééd. 1985, 301 p.

GOLOMB, Louis, 1986, « Ethnic Minorities as Magical-Medical Specialists in Malaysia and Thailand », p. 47-54 *in* Sharon A. Carstens (ed.) : *Cultural Identity in Northern Peninsular Malaysia*, Athens, Ohio

University, Center for International Studies, Southeast Asian Studies (« Monographs in Southeast Asia Series », 63), 91 p.

GOUROU, Pierre, 1948, « La Civilisation du végétal », *Overdruck mit Indonesie*, 1 (5), p. 385-396.

GUILLEMINET, Paul, 1942, « Le sacrifice du buffle chez les Bahnar : la fête », *Bulletin des amis du Vieux Hué*, XXX (2), avril-juin, p. 117-154, pl. XIX-XXXVI (23 fig.).

—, 1952, *Coutumier de la tribu Bahnar, des Sedang et des Jarai de la province de Kontum (selon la coutume appliquée dans les tribunaux de cette province de 1908 à 1939)*, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Publications de l'EFEO », XXXII), 2 vol., tome 1, 458 p., 2 pl., tome 2, 306 p. (458-764).

HAMILTON, Annette, 2006, « Reflections on the "Disappearing Sakai". A Tribal Minority in Southern Thailand », *Journal of Southeast Asian Studies*, 37 (2), juin, p. 293-314.

HASTORF, Christine A., 2008, « Food and feasting, social and political aspects », p. 1386-1395 *in* Deborah M. Pearsall (Ed.) : *Encyclopedia of Archaeology*, Londres, Elsevier Inc.

HAUDRICOURT, André-Georges, 1972, *Problèmes de phonologie diachronique*, Paris, Société des études linguistiques et anthropologiques de France (« Langues et civilisations à tradition orale », I), 384 p.

HAYDEN, Brian, 2009, « Funerals as feasts. Why are they so important? », *Cambridge Archaeological Journal*, 19 (1), Febrary, p. 29-52.

—, 2014, *The Power of Feasts. From Prehistory to Present*, Cambrige/New York, Cambridge University Press, 426 p.

—, 2016, *Feasting in Southeast Asia*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 314 p.

HEINZE, Ruth-Inge, 1982, *Tham Khwan. How to Contain the Essence of Life. A Socio-Psychological Comparison of a Thai Custom*, Singapour, Singapore University Press, 172 p.

HEMMET, Christine, 1981, « *Nang talung*, le théâtre d'ombres du Sud de la Thaïlande », *Objets et Mondes*, 21 (3), p. 95-106.

—, 1992, « Le Nora du sud de la Thaïlande : un culte aux ancêtres », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, 79 (2), « Comportement rituel et corps social en Asie », p. 261-282.

—, 1994, « Les Pak Tai », *Péninsule. Études interdisciplinaires sur l'Asie du Sud-Est péninsulaire*, 29 (2), « Le modèle chinois et la Péninsule », p. 99-129.

HERTZ, Robert, 1928 [1909], « La prééminence de la main droite. Étude sur la polarité religieuse », p. 80-101 *in* Robert Hertz, *Mélanges de sociologie religieuse et folklore*, Paris, Librairie Félix Alcan (« Bibliothèque de Philosophie contemporaine. Travaux de l'Année sociologique publiés sous la direction de M. Marcel Mauss »), 252 p. (paru initialement en 1909 dans la *Revue philosophique*).

HORSTMANN, Alexander, 2009, « The Revitalisation and reflexive transformation of the *Manooraa Rongkruu* performance and ritual in Southern Thailand. Articulations with modernity », *Asian Journal of Social Science*, 37, p. 918-934.

JEUNESSE, Christian, Pierre LE ROUX, Bruno BOULESTIN (dir.), 2016, *Mégalithismes vivants et passés : approches croisées/Living and Past Megalithisms: Interwoven Approaches*, X + 294 p., 63 pl. coul. Oxford, Archeopress Publishing Ltd, avec le concours du CNRS, de l'Institut universitaire de France, de l'université de Strasbourg, de la MISHA, d'Archimède (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg) et du SAGE (UMR 7363 CNRS & univ. de Strasbourg), X + 294 p., 63 pl. coul.

JOLL, Christopher M., 2012a, « Thai and Islamic Influences on Thailand's Southern Malays », *paper presented at MSC8, UKM, July 9-11*, 12 p., multigr.

—, 2012b, *Muslim Merit-Making in Thailand's Far-South*, Londres/New York/Dordrecht/Heidelberg, Springer (« Muslims in Global Societies Series », Vol. 4, Series editors: Gabriele Marranci & Bryan S. Turner), 35 p.

KEMLIN, Émile, 1909-10, « Rites agraires des Reungao », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, IX (3), juil.-sept. 1909, p. 493-522 ; X (1), janv.-mars 1910, p. 131-158 (repris dans Émile Kemlin, 1998).

—, 1998, *Les Reungao. Rites agraires, songes et alliances. Une société proto-indochinoise du Vietnam au début du XX*[e] *siècle, suivi de « Au Pays Jaraï » (1909) et de « L'Immigration annamite en pays Moï » (1925). Textes*

réunis et présentés par Pierre Le Roux, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Réimpressions », n. 11), introduction de Pierre Le Roux, préface de Georges Condominas, 328 p.).

KOBKUA SUWANNATHAT-PIAN, 1988, *Thai-Malay Relations. Traditional Intra-Regional Relations from the Seventeenth to the Early Twentieth Centuries*, Singapore, Oxford University Press (« East Asian Historical Monographs »), 256 p.

LADERMAN, Carol, 1991, *Main Peteri (Malay Shamanism)*, Kuala Lumpur, Museums Department, *Federation Museums Journal*, n. s., 31, VIII + 199 p.

LAFONT, Pierre-Bernard, 1963, *Toloi Djuat. Coutumier de la tribu Jarai*, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Publications de l'EFEO », LI), [20 p. + 97 ff. multigr. + p. 117-280 + 23 ff. multigr. + p. 305-324], 4 cartes.

LECLÈRE, Adhémard, 1906, *La Crémation et les rites funéraires du Cambodge (crémation de SM Noroudam, roi du Cambodge)*, Hanoi, F.-H. Schneider, IV + 155 p.

—, 1916, *Cambodge. Fêtes civiles et religieuses bouddhiques, privées, de famille et propitiatoires*, Paris, Imprimerie nationale (« Annales du Musée Guimet. Bibliothèque de vulgarisation », tome 42), X + 661 p.

LEROI-GOURHAN, André, 1943, *Évolution et techniques*, tome 2, *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel (« Sciences d'aujourd'hui »), (rééd. 1973), 475 p.

LE ROUX, Pierre, 1990, « Les essarteurs de la mer. Notes sur l'essartage des Moklen Kala' de Thaïlande du Sud-Ouest », *Asie du Sud-Est et Monde Insulindien* (EHESS, CNRS), XIV (3-4, 1983), « Rôles et représentations de la mer », p. 47-67.

—, 1991, « Au pays des oiseaux-rois : les tourterelles de Patani », *Acta Geographica* (Bulletin de la Société de Géographie), 88 (IV), p. 2-16, photos, dessins.

—, 1993a, « La Dame de l'Eau Salée des Jawi mangeurs de *budu* (Thaïlande du Sud) », p. 321-356 *in* Pierre Le Roux *et al.* (dir.) : *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*, Pattani/Paris, Prince of Songkla University/CNRS, (« Grand Sud »), 438 p.

—, 1993b, « Les "têtes nouvelles". Intrusion d'une forme rigoriste de l'islam chez les Jawi », *Revue du Monde musulman et de la Méditerranée*, 68-69 (2-3), n. s. « État moderne, nationalismes et islamismes », p. 201-212, carte.

—, 1994, *L'Éléphant Blanc aux Défenses Noires. Mythes et identité chez les Jawi, Malais de Patani (Thaïlande du Sud)*, Paris, École des Hautes études en sciences sociales (thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie, dirigée par Georges Condominas), 2 vol., 841 p., multigr.

—, 1995a, « Proues bifides, "culs coupés" et kriss merveilleux chez les Jawi (Patani, Thaïlande) », *Anthropologie maritime*, 5, « Les hommes et les bateaux », p. 35-46, dess., photos, 5 dess. de Georges Cortez.

—, 1995b, *Actes des ateliers linguistiques sur la phonologie de la langue des Jawi « Work-shop (6th January) and Second Work-shop (10th July) on the Phonology of Patani Malay », Ateliers animés par C. Court et Pierre Le Roux*, Pattani/Paris, Prince of Songkla University/CNRS, MAAE, 37 p.

—, 1997, « Gens de savoirs, gens de pouvoir. Les *bohmo* chez les Jawi (Pattani, Thaïlande du Sud) », *Annales de la Fondation Fyssen*, 12, p. 53-72.

—, 1998a, « To be or not to be. The cultural identity of the Jawi (Thailand) », *Asian Foklore Studies* (Nagoya), LVII (2), p. 223-255.

—, 1998b, « *Bedé kaba'* ou les derniers canons de Patani. Une coutume commémorative des Jawi (Malais de Thaïlande du Sud) », *BEFEO*, 85, p. 125-162.

—, 1998c, « Coudée magique, eau lustrale et bâton enchanté. Rites et croyances dans la construction de l'habitat traditionnel chez les Jawi de Thaïlande », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 86 (1-2), p. 63-87, dess., photos, carte.

—, 2000a, « "Ce-bois-au-dessus". Porte-berceau, exorciste et marqueur identitaire. Un exemple de technologie symbolique chez les Jawi à propos d'architecture traditionnelle (Thaïlande) », *Aséanie* (Bangkok), 5, p. 95-120, dess., photos, cartes.

—, 2000b, « Viens chiquer le bétel ! Substances dopantes chez les Jawi (Patani, Thaïlande) », p. 65-86 *in* Annie Hubert et Philippe Le Failler (dir.) : *Opiums. Les plantes du plaisir et de la convivialité en Asie*, Paris, L'Harmattan (« Recherches asiatiques »), 446 p.
—, 2002a, « Des hommes aux dieux. Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du Sud-Est et au-delà », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 90 (1-2), photos, p. 161-178.
—, 2002b, « Nombril de la Mer, dragons et éléphants... (Patani, Thaïlande) », p. 331-342 *in* Aliette Geistdoerfer *et al.* (dir.) : *Imagi-Mer. Créations fantastiques, créations mythiques*, Paris, Anthropologie maritime ("Kétos"), 418 p.
—, 2004a, « De l'hétéroclite à la norme. Métrologie historique et ethno-métrologie à propos d'Asie du Sud-Est (introduction) », p. 21-73 *in* Pierre Le Roux *et al.* (dir.) : *Poids et mesures en Asie du Sud-Est. Systèmes métrologiques et sociétés,* vol. 1, Paris, EFEO/CNRS (IRSEA), 484 p.
—, 2004b, « Mesures et démesure chez les Jawi (Thaïlande) », p. 133-183 *in* Pierre Le Roux *et al.* (dir.) : *Poids et mesures en Asie du Sud-Est*, vol. 1, Paris, EFEO/CNRS (IRSEA), 484 p.
—, 2006a, « La femme et l'oiseau », p. 25-116 *in* Pierre Le Roux *et al.* (dir.) : *Les Messagers divins. Aspects esthétiques et symboliques des oiseaux en Asie du Sud-Est*, Paris/Bangkok, SevenOrients/CS/IRASEC, avec la Fondation Singer-Polignac et la Maison Asie Pacifique (CNRS & univ. de Provence), 862 p.
—, 2006b, « Une apodie mythique : les enfants de l'oiseau de paradis chez les Jawi de Thaïlande », p. 717-761 *in* Pierre Le Roux *et al.* (dir.) : *Les Messagers divins. Aspects esthétiques et symboliques des oiseaux en Asie du Sud-Est*, Paris/Bangkok, SevenOrients/CS/IRASEC, avec la Fondation Singer-Polignac et la Maison Asie Pacifique (CNRS & univ. de Provence), 862 p.
—, 2009, « La collection indochinoise d'Adhémard Leclère au Musée des Beaux-arts et de la Dentelle d'Alençon », p. 9-16 ; « Les Proto-Indochinois », p. 55-65 ; « Le Trésor indochinois d'Alençon (notices de 26 œuvres et 10 dessins) », p. 105-147 *in* Aude Pessey-Lux et Maité Vanmarque (dir.) : *Le Cambodge d'Adhémard Leclère (1853-1917) et le trésor indochinois d'Alençon,* Verrières, Éd. de l'Étrave, cartes, dess., photos, 164 p.
—, 2011, *Le Bambou enchanté ou l'univers magique des Jawi de Thaïlande du Sud*, film documentaire, Betacam SP 4/3 couleur, sonore, 52 mn, version fr. (https://www.youtube.com/watch?v=78PSig3wbtQ) et version angl., *The Enchanted Bamboo or the Magic Universe of the Jawi of Southern Thailand* (https://www.youtube.com/watch?v=jcWBsIu1aXc) ; auteur, coréalisateur, conseiller scientifique, texte du commentaire : Pierre Le Roux ; coréalisateur, images, son, montage : Peter Livermore ; production SevenOrients.
—, 2012, *Bois de rose. Prostitution et trafic de femmes et d'enfants en Asie du Sud-Est ou le « Principe de Juniorité »*, Paris, École des hautes études en sciences sociales (mémoire secondaire d'habilitation à diriger des recherches, sous le parrainage de Philippe Descola), 347 p., multigr. [à paraître en 2024].
—, 2017, « L'ours à tête d'homme et l'ours à tête de chien. *Helarctos malayanus* chez les Jawi (Patani, Thaïlande du Sud) », p. 271-299 *in* Pierre Le Roux, Éric Navet, Karen Hoffmann-Schickel (dir.) : *Sous la peau de l'ours. L'humanité et les ursidés : approche interdisciplinaire*, Paris, CS (« Sources d'Asie », dirigée par Pierre Le Roux et B. Sellato), préface de Raymond Pujol, 692 p., cartes, dessins, photos.
—, 2019, « À la lisière de la forêt, de l'autre côté de la frontière, une minorité ethnique, un conservatoire culturel. Vers une loi anthropologique générale ? », p. 615-643 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.
—, 2021a, *La Danse des doigts-vivants. Une séance de* ddika *ou* pencak silat*, art martial et culte des ancêtres, chez les Jawi de Thaïlande du Sud*, film documentaire, numérique 16/9, couleur, sonore, 18 mn 22 s ; auteur, réalisateur, images, photos, cartes et textes : Pierre Le Roux ; montage, post-production : Lug Dusuzeau ; musique : orchestre *ddika* du canton de Trobon, Sai Buri, Pattani, Thaïlande, production Travaux d'ethnologie et d'archéologie (https://www.youtube.com/watch?v=p17mOyFHb1U et https://odysee.com/@travauxethnologie:5/La-danse-des-doigts-vivants.-Le-ddika,-art-martial-et-culte-des-anc%C3%AAtres,-chez-les-Jawi-de-Tha%C3%AFlande-du-Sud:f).

—, 2021b, « Mesures augurales chez les Jawi de Thaïlande du Sud et les anciens Malais. À la quête d'un ancien fonds commun proto-indo-chinois », *Histoire et mesure* (EHESS, Paris), XXXVI (1), p. 159-188.

—, 2022, « Reconnaissances à Bornéo. Rivières Kelai et Segah en 1989 et rivières Tubu et Malinau en 1990 (province de Kalimantan Timur, Indonésie) », p. 623-734 *in* Pierre Le Roux, Alexander Adelaar, Bernard Moizo (dir.) : *Bornéo à cœur. Hommage à Bernard Sellato, argonaute de la forêt tropicale*, Auxonne, Éd. Le Murmure, 1085 p.

—, à paraître, *Les Maîtres du kriss. Stratégie et métempsycose chez les Jawi (Pattani, sud de la Thaïlande).*

LÉVY, Paul, 1943, « Le sacrifice du buffle et la prédiction du temps à Vientiane (avec études sur le sacrifice du buffle en Cochinchine) », *Bulletin de l'Institut indochinois pour l'étude de l'Homme* (Hanoï), VI, p. 301-333.

MAURICE, Albert Marie, 1993, *Les Mnong des Hauts-Plateaux (Centre-Vietnam)*, Paris, L'Harmattan (« Recherches asiatiques »), préface de Georges Condominas, 2 tomes, 743 p., tome 1, *La vie matérielle*, 457 p., tome 2, *Vie sociale et coutumière*, p. 459-745 (286 p.).

MAYOURY NGAOSYVATHN, 1989, « Individual Soul, National Identity: The Baci-Sou Khuan of the Lao », *Sojourn*, 5 (2), August, p. 283-307.

MORGAN, Jacques (de), 1993 [1886], *Exploration dans la presqu'île malaise. Royaumes de Perak et de Patani, Textes réunis et présentés par Pierre Le Roux* (1re éd. en vol. d'articles disparates publiés à partir de 1886), Pattani/Paris, Prince of Songkla University (Pattani Campus)/CNRS, min. des Affaires étrangères & Projet Grand Sud (« Grand Sud. Classiques »), publié avec le concours de l'amb. de France en Thaïlande, du min. des Affaires Étrangères, du musée de l'Homme (Muséum national d'Histoire naturelle) et de la ville de Rouen, 428 p., cartes, dessins, photos.

MUCHNIK, José, 1987, « Ethnologie des techniques et technologie des ethnies. Analyse d'un cas : la fabrication de sucre de sève de palme en Thaïlande », *Techniques et Culture*, 9, « Des idées pour observer », p. 65-85.

NOPARAT BAMROONGRUGSA, 1981, « *Sator*. Plant with a Bright Future », *Science Journal*, 4 (1), p. 25-31.

—, 1986a, « *Longkong*: Another Plant Type of the *Lansium domesticum* Correa », communication, *Seminar on Duku-Langsat, Dokong and Salak*, Kuala Trengganu, 4 octobre.

—, 1986b, [« *Langsat*, *duku* and *longkong* »], *Rusamilae* (Prince of Songkla University, Pattani-Campus), 10 (1), p. 24-29 [en thaï].

NOPARAT BAMROONGRUGSA & OTHMAN YAAKOB, 1990, *Production of Economic Fruits in Southern Thailand and Northern Malaysia*, Pattani/Serdang, Prince of Songkla University (Pattani-Campus), Faculty of Agriculture/Universitii Pertanian Malaysia, 96 p.

—, 1991, « *Lansium domesticum* Correa », p. 186-190 *in* E. M. W. Verheij & R. E. Coronel (eds) : *PROSEA, 2, Edible Fruits and Nuts of Southeast Asia*, Wageningen, Pudoc.

OMAR, Asmah Haji, 1977, *The Phonological diversity of the Malay dialects*, Kuala Lumpur, Dewan Bahasa dan Pustaka (Bahagian Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, « Penerbitan Ilmiah », 2), 36 p.

PATAMADIT-TRÉBUIL, Ingon, 1999, « La riziculture dans les manuscrits de sagesse traditionnelle à Sathing Phra, dans le sud de la Thaïlande », *Aséanie. Sciences humaines en Asie du Sud-Est* (Bangkok), 4, p. 93-123.

PHAIBOON DUANGCHAND, 1985, *La Chasse chez les Kansiw Sakai en Thaïlande méridionale*, Paris, EHESS (mémoire de DEA d'anthropologie sociale et ethnologie, dir. par Georges Condominas), 79 p., ill. cartes, multigr.

PHYA WINIT WANANDORN (WINIT TOH KOMES), 1960, *Thai Plants Names. Vernacular Names-Botanical Names*, Bangkok, Royal Forest Department (« Thai Forest Record », 1), 2 vol., tome 1, 430 p., tome 2, 429 p. (871 p).

POLO, Marco, 1980, *Le Devisement du monde. Le livre des merveilles*, 2 vol., texte intégral établi par A.-C. Moule et Paul Pelliot, vers. fr. de Louis Hambis, introd. et notes de Stéphane Yerasimos, cartes de Pierre Simonet (d'après la 1re éd. du texte intégral de 1955), Paris, La Découverte, tome I : 269 p. ; tome II : 554 p.

PORÉE, Guy & Éveline MASPÉRO, 1938, *Mœurs et coutumes des Khmèrs. Origines, histoire, religions, croyances, rites*, Paris, Payot, 270 p.

PORÉE-MASPÉRO, Éveline, 1951, « La cérémonie de l'appel des esprits vitaux chez les Cambodgiens », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, XLV (1), p. 145-183.

POTTIER, Richard, 2007, *Yu dî mî hèng « être bien, avoir de la force ». Essai sur les pratiques thérapeutiques lao*, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Monographie », 192), postface de Didier Sicard, 544 p.

POU, Saveros, 1977, *Ramakerti (XVIe-XVIIe siècles), traduit et commenté par Saveros Pou*, Paris, École française d'Extrême-Orient (« Publications de l'EFEO », CX), 299 p.

RAWSKI, Frederick, 1998, « Kejadian Manusia. An "Histoire" of Malay/Semai Culture Contact », *Asian Folklore Studies* (Nagoya), LVII (2), p. 189-222.

REVEL, Nicole (dir.), 1992, *Chants alternés Asie du Sud-Est. Hommage à Jacques Dournes*, Paris, Sudestasie (« Sudestasie Bibliothèque »), 275 p.

RIDLEY, Henry N., 1967, *The Flora of the Malay Peninsula, with illustrations by J. Hutchinson*, Londres, L. Reeves & C° (1re éd. : 1923-1924), 5 vol., *Polypetal*, XXV + 912 p. ; 1923, *Gamopetal*, VI + 672 p. ; 1924, *Apetal*, VI + 406 p. ; 1924, *Monocotyledones*, XXV + 912 p. ; 1925, *Monocotyledones*, *Gymnosperme*, *General Indices*, V + 470 p.

SCHÄRER, Hans, 1963, *Ngaju Religion. The Conception of God among a South Borneo People*, traduit par Rodney Needham, préface de P. E. de Josselin de Jong, La Haye, Martinus Nijhoff, 229 p., 26 pl. h.-t., 13 fig., 1 carte dépl.

SELLATO, Bernard, 1987, « Maisons et organisation sociale en Asie du Sud-Est », p. 195-207 *in* Ch. Macdonald et les membres de l'ECASE (dir.) : *De la Hutte au Palais. Sociétés « à maison » en Asie du Sud-Est insulaire*, Paris, Éd. du CNRS, 218 p.

—, 2019, « Le domestique et le sauvage, les morts et les dieux. Le sacrifice à Bornéo », p. 965-977 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.

SELLATO, Bernard (ed.), 2012, *Plaited Arts from the Borneo Rainforest*, Jakarta, The Lontar Foundation & Singapour, National University of Singapore Press & Copenhague, Nordic Institute of Asian Studies Press (« NIAS Studies in Asian Topics », 48) & Honolulu, University of Hawai'i Press, 552 p., 1260 ill. (930 photos en couleur, 270 photos en noir et blanc, dessins, cartes).

SHAW, William, 1975, *Aspects of Malaysian Magic*, Kuala Lumpur, Muzium Negara, 270 p., dess., photo.

SKEAT, William Walter, 1900, *Malay Magic, being An Introduction to the Folklore and Popular Religion of the Malay Peninsula*, Londres, Macmillan, 685 p.

—, 1953, « Reminiscences of the Expedition by the late W. W. Skeat, leader of the Expedition. The Cambridge University Expedition to the North-Eastern Malay States, and to Upper Perak, 1899-1900 », *JMBRAS*, XXVI (4), 164, déc., p. 9-147.

SKEAT, Walter William & Charles Otto BLAGDEN, 1906, *Pagan Races of the Malay Peninsula*, 2 vol., Londres, Macmillan, vol. 1 : 724 p. ; vol. 2 : 855 p.

SMALLEY, William Allen, 1994, *Linguistic Diversity and National Unity. Language Ecology in Thailand*, Chicago & Londres, The University of Chicago Press, 436 p.

SMITINAND, Tem, 1980, *Thai Plant Names (Botanical Names-Vernacular Names)*, Bangkok, Royal Forest Department, (2e éd.), 379 p.

SWEENEY, Amin, 1972, *The Ramayana and the Malay Shadow-Play*, Kuala Lumpur, Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia (The National University of Malaysia Press), 464 p., 1972.

TESTART, Alain, Nicolas GOVOROFF, Valérie LÉCRIVAIN, 2002, « Les prestations matrimoniales », *L'Homme*, 161 : 165-196.

TESTART, Alain, 1993, *Des Dons et des dieux. Anthropologie religieuse et sociologie comparative*, Paris, Armand Colin (« U. Anthropologie »), 144 p. (rééd. corr. et complétée : Paris, Errance, 160 p.), 144 p.

—, 2005, *Éléments de classification des sociétés*, Paris, Errance, 160 p.

—, 2012, *Avant l'histoire. L'évolution des sociétés, de Lascaux à Carnac*, Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 560 p.

TESTART, Alain (dir.), 2001, *Aux origines de la monnaie*, Paris, Errance, 144 p.

THAO NHOUY ABHAY, 1956, « Le *baci* », p. 817-820 *in* Anonyme (dir.) : *Présence du Royaume du Laos*, Saigon, *France-Asie. Revue mensuelle de culture et de synthèse franco-asiatique*, numéro spécial, 118-119, mars-avril, p. 703-1153 [450 p.], 38 cartes et gravures, XXV pl. h.-t.

THIERRY, Solange, 1969, *Le Bétel*, tome 1, *Inde et Asie du Sud-Est*, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle (« Catalogues du Musée de l'Homme, Série K, Asie, I »), 304 p.

THOMAZ, Luis Filipe F. R., 1979, « Les Portugais dans les mers de l'archipel au XVI[e] siècle », *Archipel. Études interdisciplinaires sur le Monde Insulindien*, 18, « Commerces et navires dans les mers du Sud », p. 105-125.

WAEMAJI PARAMAL, 1990, *Long Consonants in Patani Malay. The result of word and phrase shortening*, Bangkok, Mahidol University (Masters of Arts in Linguistics, Southeast Asian Languages and Linguistics), 208 p., multigr.

WELLS, Herbert, George, 1941, *La Machine à explorer le temps* (traduction par Henry Durand-Davray en 1895, 1[re] éd. en anglais : 1895, *The Time Machine. An invention*, rééd. augm. : 1924), 144 p.

WESSING, Robert, 1986, *The Soul of Ambiguity. The Tiger in Southeast Asia*, Northern Illinois University (Center for Southeast Asian Studies, « Monograph Series on Southeast Asia », Special Report, 24), 153 p.

WILAIWAN KANITTANAN & James PLACZEK, 1986, « Historical and Contemporary Meanings of Thai *Khwan*. The Use of Lexical Meaning Change as an Indicator of Culture Change », p. 146-168 *in* Bruce Matthews & Judith A. Nagata (dir.) : *Religion, Values and Development in Southeast Asia*, Singapore, National University of Singapore (« Institute of Southeast Asian Studies »), 168 p.

WILDING, Anne, 1979, *Patani Malay Dictionary for Fellow-Workers in South Thailand*, Yala, Overseas Missionary Fellowship, 2 vol., 545 p., vol. 1, A-K, VI + p. 1-227, vol. 2, L-Z, V + p. 229-545.

WILKINSON, Richard James, 1959 [1903], *A Malay-English Dictionary (Romanised)*, Londres, Macmillan & Co (1[re] éd. 1903, Mytilene, Salavopoulos and Kinderlis, rééd. 1932), 2 vol., 1291 p.

WINSTEDT, Richard O., 1929, « A Patani Version of the *Ramayana* », *Feestbundel uitgegeveu door het Koninklijk Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen bij Gelegenheid van zijn 150 jarig bestaan 1778-1928*, Batavia, II, p. 423-434.

WINZELER, Robert L., 1985, *Ethnic Relations in Kelantan. A Study of the Chinese and Thai as Ethnic Minorities in a Malay State*, Singapour, Oxford University Press (« East Asian Social Science Monographs »), 135 p.

YULE, Henry & A. C. BURNELL, 1989 [1886], *Hobson-Jobson. A Glossary of Colloquial Anglo Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive*, Calcutta/Allahabad/Bombay, Delhi Rupa & Co (1[re] éd. : 1886), 1021 p.

ZIESENISS, Alexander, 1963, *The Rama Saga in Malaysia. Its Origin and Formation*, Singapour, Malaysian Sociological Research Institute Ltd, traduction de P. W. Burch, édition de Shirle Gordon, préface de C. Hooykaas (1[re] éd. en allemand : 1928, « Die Rama Sage unter den Malaien, ihre Herkunft und Gestaltung », *Alt-und-Neu-Indische Studien*, I, Hamburg), 202 p.

NOTES

1. La langue jawi utilise deux sortes de « r ». Le plus commun est la consonne fricative vélaire sonore [ɣ], notée /γ/, prononcée entre les sons [g] et [r] du français, un des principaux marqueurs identitaires, exprimant le « monde antérieur et intérieur » des Jawi. Le second, assez rare, est la consonne vibrante roulée, dentale et alvéolaire [r], notée /r/, similaire au « r » malais et qu'on ne trouve que dans les mots d'origine arabe, thaïe, malaise ou européenne. Il indique alors systématiquement un emprunt récent au monde extérieur à celui, traditionnel, des Jawi. D'autre part, la tonalisation en cours engendrant une tendance à la monosyllabisation de la langue des Jawi fait disparaître par aphérèse la consonne occlusive initiale, la remplaçant par une consonne doublée, c'est-à-dire accentuée, quasi-pré-glottalisée, caractéristique de la langue des Jawi. Ceci pour maintenir la richesse lexicale initiale amoindrie par la réduction d'un terme en un homophone d'un autre, comme le montrent ces exemples : *buwè* « ours » face à *bbuwè* « frelon » ; *jalè* « route » face à *jjalè* « marcher » ; *palo* « bienfait » face à *ppalo* « tête ». Les consonnes doublées en jawi sont culturellement caractéristiques. Le système de transcription de la langue jawi a été établi lors des *Worshops on the phonology of Patani Malay* animés par Christopher Court, linguiste de l'université d'Hawai'i, coauteur en 1984 d'un dictionnaire thaï-jawi, et Pierre Le Roux, les 6 janvier et 10 juillet 1995, à l'université Prince de Songkla en Thaïlande (Pierre Le Roux, 1995 ; Waemaji Paramal, 1990).

2. Il s'agit d'une résine ou gomme précieuse, nommée *damar* en malais, *dama* en jawi (francisée en damar) qui exude de grands arbres de la forêt dense, surtout des *Shorea* et des *Hopea*. Elle était autrefois utilisée pour calfater les coques des embarcations construites can sur can. Les Jawi et les Malais se servaient de cette gomme, présente dans les rituels agraires et dans les cérémonies de rappel des âmes, pour faire des torches afin de s'éclairer.

3. Sur les chaudrons villageois cambodgiens, très similaires à ceux utilisés au Laos, en Malaisie, en Thaïlande, en fer martelé et sur la métallurgie ancienne dans cette région d'Asie du Sud-Est, voir Bernard Dupaigne (1992).

4. Pour plus de détails, voir Pierre Le Roux (1995a).

5. Le baht est la monnaie thaïlandaise (1 FF donnant 4 bahts en 1990 et 1 € valant 36 bahts en 2022). Sur l'élevage dans la région de Patani des tourterelles striées recherchées dans toute l'Asie du Sud-Est et valant des fortunes, voir Pierre Le Roux, 1991, 2006b.

6. Ici l'orchestre est essentiellement composé d'instruments à percussion : trois xylophones, deux carillons de gongs et deux tambours. Le premier xylophone, aigu, est nommé *roneat ek* ou *roneat rut* en khmer (*ranat ek* en thaï et lao). C'est un instrument de musique de la famille des percussions composé de 21 barres de bois suspendues par des cordes au-dessus d'un résonateur en forme de bateau et frappées par deux maillets ; les deux autres, plus graves, nommés *roneat thung* ou *roneat thum* (*ranat thum* en thaï et en lao) sont placés à gauche du *roneat ek*, et construits sous la forme d'un bateau incurvé de forme rectangulaire. Les deux carillons de gongs à bosse en pots sont à seize têtes : un petit carillon de gongs nommé *kong vong toch* en khmer (*khong wong lek* en thaï et lao), et un grand carillon nommé *kong von thom* (*khong wong yai* en thaï et lao). Reste un tambour-tonneau joué à deux mains nommé *samphor*, et un tambour-tonneau à deux têtes joué avec une paire de baguettes de bois nommé *skor thom*, les deux typiquement cambodgiens, et normalement (l'instrument était absent lors de ces funérailles) un hautbois nommé *sralai* en khmer, *pi* en thaï et lao, similaire à la chalemie (hautbois à anche double) malaise d'origine chinoise nommée *suona* (*suna* en jawi), que l'on retrouve dans les orchestres rituels jawi (*ddika*, théâtre d'ombres), avec le gong à bosse suspendu et le petit tambour sur cadre nommé *rebana anak* en malais (*bbano ano'* en jawi), joué avec des baguettes, et souvent une vièle à pique à deux ou trois cordes (*tro* en khmer, saw en thaï, *γeba'* en jawi, *rebab* en malais), et de petites cymbales nommées *chhing* en khmer et en thaï, *manjira* ou *dandi* en malais et *totèng* en jawi.

7. Le terme *Patani* (avec un seul « t »), d'origine malaise, nomme le territoire de l'ancien sultanat éponyme et donc l'ensemble formé par les trois provinces actuelles qui en sont issues : Yala, Narathiwat et Pattani. Le nom de cette dernière, beaucoup plus petite que le territoire du sultanat, est noté avec deux « t », suivant l'usage thaï, afin de le différencier du précédent.

8. Le bouddhisme dominant en Thaïlande et dans la majeure partie des pays « indianisés » de l'Asie du Sud-Est continentale (Birmanie, Cambodge, Laos) est le theravāda, ancienne et surtout dernière branche survivante du bouddhisme hinanyāna ou « Petit Véhicule », dont le berceau serait à Sri Lanka (Ceylan). Le bouddhisme dominant en Chine et dans le monde sinisé (Vietnam, Corée, Japon), ainsi que dans les diasporas chinoises d'Asie du Sud-Est, relève aujourd'hui de la branche mahāyāna, dite du « Grand Véhicule ».

9. La règle de résidence matrilocale consiste en ce que les jeunes mariés viennent vivre dans la maison des parents de la mariée, au moins pour un temps, qui peut durer des années. La règle uxorilocale, très proche de la précédente, signifie que le jeune couple installe sa résidence dans une maison distincte de celle des parents de la jeune mariée mais non loin d'elle, voire plus loin mais dans le même village ou le même « pays maternel » que les parents de la fiancée. Dans la règle de résidence patrilocale les jeunes mariés viennent vivre dans la maison des parents du marié, et dans la résidence virilocale, proche de la précédente, les jeunes époux s'installent non loin de la maison de ceux-ci, dans une maison distincte, mais de toute façon dans le village ou le pays des parents du marié. Dans la règle néolocale, les jeunes époux vont vivre dans une maison, un village, une région ou un pays qui diffère de ceux des parents maternels et paternels.

10. D'après l'Institut de statistique de l'UNESCO (http://uis.unesco.org/fr/country/th), en 2018 le taux d'alphabétisation en pourcentage des jeunes de 15 à 24 ans était de 98,1 au total (97,7 pour les garçons et 98,6 pour les filles), alors que le taux pour les gens âgés de 15 ans et plus était de 93,8 (95,2 pour les hommes et 92,4 pour les femmes). Selon la même source, en 2015, le taux d'alphabétisation des gens âgés de 65 ans et plus était de 78,7 (85,4 pour les hommes et 73,3 pour les femmes). Toutefois, un fort recul de la scolarisation, de l'ordre de 16 %, a été noté en 2021 du fait de la pandémie de Covid-19 et de la crise mondiale qu'elle a engendrée et de la répercussion des confinements et autres décisions prises par le gouvernement thaïlandais (Anonyme/Missions étrangères de Paris, 2022, « Éducation : la Thaïlande enregistre une augmentation du taux de décrochage scolaire », 21 janvier, *Site Internet des Missions étrangères de Paris*, texte en ligne : https://missionsetrangeres.com/eglises-asie/education-la-thailande-enregistre-une-augmentation-du-taux-de-decrochage-scolaire/).

11. Paradoxalement, le terme *jawi* dans un contexte de graphie ou d'écriture est un homophone de l'ethnonyme des habitants de Patani : il s'agit du nom de l'écriture en caractères arabes modifiés non pas de la langue parlée par les Jawi mais du malais standard, assez différent du dialecte jawi : les habitants de Kuala Lumpur, par exemple, ne comprennent pas le jawi parlé alors que les habitants de l'État de Kelantan le comprennent très bien, leur langue locale étant sinon identique à celle des Jawi, du moins très voisine. Les Jawi tirent leur ethnonyme de l'ancien nom local de la Péninsule malaise : Jawo Ssa ou « Grand Java » (Java Besar en malais/indonésien), par opposition à Jawo Kechi' « Java la petite » (Java Kecil en malais/indonésien), l'île indonésienne. Les Jawi sont les derniers dénommés « habitants de la Péninsule malaise » alors que les Malais disposent depuis l'indépendance d'une nationalité, ce qui n'est pas le cas des premiers, simple minorité de Thaïlande dont ils sont citoyens (Le Roux, 1998a). Concernant l'écriture, les Jawi disent *suɣa' jawi* (*suɣa'* signifiant « livre, lettre, document écrit » ; *surat jawi* en malais) ou *nnyuɣa' jawi* (*nnyuɣa'* signifiant « inscrire, dessiner, correspondre par écrit » ; *menyurat* en malais) ; expression de plus en plus remplacée récemment par *tuléh jawi* (*tuléh*, « écrire, noter, transcrire » en jawi ; *tulis* en malais).

12. À Patani, la pauvreté est relative. Elle existe au regard du développement récent de la Thaïlande, « nouveau dragon économique », mais est à prendre avec recul, par exemple par rapport aux Isan (prononcer /issane/) d'origine lao qui vivent dans le nord-est du pays, formant la plus grosse part de la population thaïlandaise, et qui ne peuvent compter financièrement que sur la vente du surplus

aléatoire de leur récolte de riz annuelle. C'est dans cette population que se recrutent la majorité des prostituées thaïlandaises et d'où proviennent la plupart des Thaïlandais partis travailler à l'étranger, par exemple dans les pays du Golfe. Dans le sud de la Thaïlande, au contraire, même si les gens ne sont pas forcément riches selon les critères occidentaux, la population vit dans une aisance relative car elle bénéficie de l'apport quasi quotidien en espèces des plantations d'hévéa, sans compter les bénéfices réalisés par la vente annuelle à prix fort de certains fruits, spécialités de la région Sud, très demandés dans tout le pays : dourions, *Lansium*, ananas, fruit acide et délicieux du palmier *Zalacca conferta* (nommé *kelubi* en jawi et en malais), etc.

13. À ne pas confondre avec la nationalité malaisienne, *oyè Malè* en jawi, *orang Malay* ou *Malaysia* en malais. Pour plus de détails, voir Le Roux, 1998a.

14. J'ai retrouvé un système similaire lors d'une mission en Indonésie en 2015 en compagnie de Bernard Sellato et de Christian Jeunesse dans le cadre d'un projet commun de recherche IDEX exploratoire portant sur le sacrifice d'animaux dans le cadre de rites funéraires pluriphasées (voir Sellato, 2019), dans une autre société hiérarchisée et ostentatoire, chez les habitants animistes, parfois christianisés, de la partie sud-ouest de l'île de Sumba. Là, les membres de la communauté, du fait de l'obligation de solidarité entre parents, se ruinent en permanence en participant aux festins collectifs, notamment pour des funérailles qui se succèdent sans interruption pendant la période de l'année comprise entre la récolte du riz et les travaux liés aux nouveaux semis, avant et au début de la mousson, sans permettre d'échappatoire pour ceux qui souhaiteraient un autre usage de leurs revenus. Cette pratique ruineuse équilibre aussi les ressources entre les membres de la communauté par le partage de nourriture et des frais conséquents, même pour les plus pauvres, les plus âgés, les veuves, les orphelins (voir Adams, 2004).

15. Il s'agit d'un exudat précieux, très parfumé, particulièrement quand on le fait brûler, qui est à la base de l'encens. Il est vulgairement nommé « bois d'agar » ou « bois d'aloès » ou, plus souvent, « bois d'aigle » (*eaglewood* en anglais). C'est un produit forestier non ligneux de la flore dite malaise tropicale et équatoriale (Ridley, 1966 [1935] : 198 *sq.*), extrêmement onéreux car très recherché dans les pays musulmans, notamment au Proche et au Moyen-Orient. Il prend la forme d'une sorte de baume résineux odoriférant, riche en molécules complexes, issu du bois vivant de grands arbres de la forêt dense sempervirente qui doivent être âgés de plus de dix ans comme *Aquilaria malaccensis*, *Aquilaria microcarpa* ou *Aquilaria crassna* (Thyméléacées), ou *Diospyros* spp. (Ébénacées). Il apparaît sous forme d'un fragment de bois kératinisé, altéré par l'action de l'agent agresseur, parsemé de points de résine en réaction à des blessures, brûlures ou agressions biologiques d'insectes xylophages, de bactéries ou de champignons.

16. Cet autre exudat précieux qui a la forme d'une résine très odoriférante, est présent dans quasiment tous les rituels importants des Jawi et des Malais. Il provient de *Styrax benzoin*, arbre de relativement petite taille, soit sauvage soit planté, que l'on retrouve en Thaïlande du Sud, Malaisie et Indonésie. De petits morceaux de résine sont déposés dans un brûle-parfum de céramique contenant quelques braises, dégageant un parfum délicieux (voir Burkill, 1966 [1935] : 2143 ; Wilkinson, 1959 [1903, 1932] : 551). Dans les nombreuses cérémonies de métempsycose auxquelles j'ai pu assister, devenues rares, durant lesquelles un objet précieux, notamment un kriss (dague à lame droite ou sinueuse typique du monde malais et considérée comme mystique et magique), était doté de la vie par un chamane dont il devenait alors le double iconique parfait, le moment exact où l'objet devenait vivant était celui où le chamane le passait au-dessus de la fumée du benjoin, élément central du rite, en même temps qu'il murmurait les invocations magiques nécessaires associées (Le Roux, 1994 *:* 613 *sq*.).

17. Ceux qui pratiquent l'essartage (*swidden cultivation* ou *shifting cultivation* en anglais) ou agriculture itinérante, à forte dominante rizicole en Asie du Sud-Est, sur brûlis, en milieu forestier avec très longue jachère (environ 20 ans) et déplacement cyclique des parcelles (exploitées entre deux à cinq ans), induisant le déplacement possible d'un village au terme de quelques années ou décennies, les nouvelles parcelles étant situées trop loin du village initial (voir Barrau, 1972).

18. Ou olles, feuilles de palmier latanier (*Corypha*, *Livistona* voire *Borassus*) qui ont servi de support privilégié pendant des siècles pour l'écriture de textes, notamment bouddhiques, en Inde et en Asie du Sud-Est, soit en les gravant à l'aide d'un stylet de bambou, soit en les rédigeant avec une plume ou un pinceau trempé dans l'encre de Chine.

19. Pour plus de détails, voir Le Roux, 2006a. Dans toute l'Asie du Sud-Est et en Chine du Sud, chez les non-musulmans, bouddhistes, hindouistes, animistes, chrétiens, par exemple chez les villageois de Sumba Ouest, les Toradja de Sulawesi, les Nage de Flores, le substitut animal après le buffle ou le taureau, équivalent de la chèvre chez les Malais et les Jawi, est le cochon (*Sus domesticus*). Celui-ci est par ailleurs l'animal sacrificiel par excellence, symbolisant un être humain comme le buffle (Sellato, 2019) dans les sociétés où le buffle est inconnu ou rare, par exemple en Indonésie, chez les Aoheng vivant en amont des rapides de la Mahakam, au centre de l'île de Bornéo.

20. Le mot curry tel qu'il est prononcé usuellement à la française n'existe pas d'origine. Il s'agit en réalité du kari, venu d'Inde et que le français du XVIII[e] siècle transcrivait d'ailleurs « carri » ou « kari ». Il a été transcrit ensuite « *curry* » par les Anglais qui ont récupéré puis colonisé les Indes d'influence française après le calamiteux traité de Paris en 1763 qui mit fin à la Guerre de Sept ans. En effet, en anglais, le son [a] s'écrit avec un /u/. Et les Français désormais de reprendre le terme anglicisé mais le disant à la française, alors qu'il faut toujours le prononcer avec un [a], comme dans le malais *kari*, et non un [u] (voir Yule & Burnell, 1989 [1886] : 281).

21. Ou « chants du sud », précisément ici les hautes terres de l'intérieur (plus traditionnelles que les littoraux plus sujets à influences diverses issues des contacts maritimes), puisque l'amont désigne le sud géographique dans la langue jawi, alors que *ilé* (*hilir* en malais) désigne l'aval et donc le nord.

22. Le *pantun* (*patông* en jawi) est un poème traditionnel malais en vers, typiquement un quatrain, improvisé ou récité de mémoire, dont le premier vers suggère le second. Son originalité tient à sa division en deux parties. La première, d'ordre objectif, est descriptive, suggère un sens caché et oriente ainsi le sens général du *pantun*, révélé dans la seconde partie, d'ordre subjectif, proverbial, ou les deux à la fois, qui éclaire et précise le sens ésotérique révélé dans la première partie. Les *pantun* modernes, assez surveillés par les tenants d'un islam rigoriste, sont plutôt basés sur un procédé métonymique ou sur une suggestion euphonique que sur une métaphore proprement dite comme c'était le cas jadis, et sont donc assez énigmatiques, ce qui est le but recherché, surtout en ce qui concerne les connotations un peu osées. Les *pantun* étaient chantés notamment dans les campagnes lors de la récolte du riz, travail mixte, par les jeunes gens, pour se séduire mutuellement. Les chants étaient le plus souvent improvisés et toujours alternés : le garçon s'adressait à l'élue de son cœur, et la belle lui répondait ensuite si le chant et le garçon lui plaisaient, le tout souvent avec des connotations érotiques par le biais de métaphores connues de tous. Ou bien on s'adressait à des parents et amis de même sexe, avec cette fois des connotations humoristiques ou politiques. Parfois les chants étaient collectifs. Parfois aussi, ils se mêlaient, filles et garçons ensemble. Les chants alternés se retrouvent dans la quasi-totalité des sociétés d'Asie du Sud-Est, Philippines, Thaïlande, Malaisie, Laos, Cambodge, Vietnam, etc., et dans presque tous les types de société : grands espaces sociaux ou groupes ethniques minoritaires. Il existe une riche littérature ethnomusicologique à ce sujet (voir par exemple Revel, dir., 1992). Exemple de *pantun* en malais (Wilkinson, 1903, rééd. 1959, vol. I : 555 ; ma traduction en français) : *Elok Berok sahaya ta'-pileh* « *Fair or plain I little care* [belle ou pas, je n'ai cure] », *Asal berkenan didalam hati* « *So my heart be pleased with her* [car l'amour est dans mon cœur] ».

23. Voir le film de Pierre Le Roux et Lug Dusuzeau, *La Danse des doigts-vivants. Une séance de* ddika *ou* pencak silat, *art martial et culte des ancêtres, chez les Jawi de Thaïlande du Sud* (2021a).

24. Oiseau-dragon parfois décrit à tête d'éléphant part du bestiaire fabuleux des Jawi. Dans la photo de la fig. 37, on discerne bien la trompe de cet animal. Dans l'ancienne littérature malaise, il est connu, sous le nom de *gagak sura*, comme un monstrueux oiseau de proie allégorique (Le Roux, 2002b : 335).

25. Il équivaut d'une certaine manière au Grand Pardon breton, qui peut durer une à deux journées. Ce rituel qui remonte à des temps anciens débute par une procession dans la ville d'une croix et de la statue de la Vierge Marie, de la statue des saintes ou des saints patrons locaux, rythmée par des chants en français et en breton, et des airs traditionnels joués avec binious et bombardes par des bagads locaux, avec défilé de grands témoins, port de bannières, ex-voto et maquettes de bateaux, messe en hommage aux marins disparus, à la criée, sur le port ou dans l'église, suivie d'une bénédiction de la mer et des bateaux par l'évêque, puis d'une fête populaire avec chants en français et en breton, groupes de musique traditionnelle, banquets, concerts, spectacles, et procession de fin. Le Grand Pardon a lieu chaque année en été, soit le 21 juin à la Saint-Jean, comme à Douarnenez (Finistère), soit le dernier dimanche de juillet comme à Granville (Manche), port normand dans l'orbe culturelle de la Bretagne, ou à Sainte-Anne d'Auray (Morbihan), le plus grand des pardons bretons, soit le plus souvent le 15 août, fête de la Vierge Marie, comme à Perros-Guirrec (Côtes d'Armor) ou à Notre-Dame de Kernascléden, près de Vannes (Morbihan).

26. Aussi souvent nommés « ceux qui soufflent/sifflent », *oγè siyu'* en jawi, *orang siut* en malais, puisqu'ils sont ceux qui ont réussi à maîtriser leur vent interne (*anging di-dalè* en jawi, *anggin di-dalam* en malais), seul capable de lutter contre le vent externe (*anging di-luwè* en jawi, *angin di-luar* en malais) porteur des maladies, des catastrophes et des malheurs, le vent étant l'un des cinq composants fondamentaux de l'univers comme de l'humanité. C'est la condition de leur état de chamane médium et leur toute première médecine est ce souffle avec lequel ils consacrent l'eau dite lustrale, nommée *ae' tawa* en jawi, *air tawar* en malais, « eau insipide/bénéfique », présente dans tous les rituels, petits et grands.

27. Chez les pygmées Orang Asli, particulièrement les Semai, sociétés animistes, le chamane, nommé *halaa'* en semai, est réputé capable d'invoquer et d'appeler sur lui l'esprit du tigre qui, en prenant possession de lui, le métamorphose provisoirement en cet animal, devenant un tigre-garou (voir Cuisinier, 1936 ; Wessing, 1986 ; Le Roux, 1994, 2017, et à paraître). Par extension, en malais le mot *halak* désigne le tigre-garou, nommé *halo* en jawi. En Péninsule malaise, les danses magiques et de guérison des Malais ne se trouvent que dans les régions habitées par les Orang Asli qui en sont probablement à l'origine.

28. Ce moulage est sans doute un original, réalisé soit par Auguste Filoz, capitaine d'infanterie de marine et mouleur attitré de la mission Louis Delaporte de 1873-1874, soit par Joseph Ghilardi (mouleur de Rodin devenu maître mouleur du musée cambodgien du Trocadéro créé par L. Delaporte et devenu Musée des arts asiatiques Guimet en 1927), mouleur attitré de la Mission Delaporte de 1881-1882. Il a été donné à la fin du XIX[e] siècle à Adhémard Leclère par Delaporte, membre de la Commission d'exploration du Mékong avec le photographe Émile Gsell, entre juin 1866 et juin 1868, sous les ordres de Francis Garnier et d'Ernest Doudart de Lagrée. Dans les archives du musée, j'ai trouvé une mention manuscrite d'Albert Letellier, alors conservateur du musée d'Alençon, datant de l'arrivée de la pièce à Alençon : « *huit de ces moulages* [décrits par Letellier] *sont dus à la gracieuseté de M. Delaporte, conservateur du Musée khmer au Trocadéro, officier de marine en retraite, membre de la Mission au Cambodge du commandant Doudart de Lagrée, 1866-1864* [sic], *offert à M. A. Leclère* » (voir Le Roux, 2009).

29. On peut voir l'importance de l'héritage culturel môn et khmer dans le sud de la Thaïlande, avec l'exemple des manuscrits paysans, liés à la riziculture, décrits par Ingon Patamadit-Trébuil (1999).

30. Il faut noter ici la différence bien marquée en français entre le terme politique « malaisien » et le terme linguistique et culturel « malais » alors que l'anglais *Malay* entretient la confusion en ce qu'il est souvent utilisé comme synonyme de *Malaysian*, dans une perspective autant politique que culturelle.

31. En moklen, *ébab* signifie « ancien, grand-père ».

32. Pour les Jawi, à l'origine du *Nnoγo*, lié à la mer et à la forêt, il y a une divinité féminine à l'apparence d'un paon (*buγông meγo'* en jawi, *burung merak pongsu* en malais : le faisan-paon *Polyplectrum bicalcaratum* ; également nommé *buγông kkuwè* en jawi, ou *burung mengkuang* en malais : l'oiseau palmier *Pandanus artocarpus*).

33. L'expression malaise *orang asli*, « gens des origines », francisée et anglicisée, désigne génériquement les aborigènes chasseurs-cueilleurs nomades forestiers de la Péninsule malaise, de plus ancienne implantation que les Malais (voir la carte de répartition ethnolinguistique des Orang Asli). Ces espaces sociaux restreints, au nombre d'une vingtaine, formant des bandes restreintes en nombre basées sur la famille étendue, et qui sont en voie de disparition (Hamilton, 2006), furent d'abord désignés dans la littérature scientifique sous les termes non-péjoratifs de « Pygmées » et « Négritos », ou *Senoi*, ou sous l'exonyme « Sakai » repris d'un mot malais signifiant « esclave » ou « sauvage » (Couillard, 1983). Ce dernier terme, considéré comme péjoratif en malais contemporain a été abandonné pour l'expression *orang asli*, plus neutre, mais demeure utilisé en thaï, de façon non péjorative (Phaiboon Duangchand, 1985). Si certaines des langues orang asli appartiennent à la famille austronésienne, la plupart relèvent des langues austroasiatiques (ou môn-khmères). On les divise en trois branches ethnolinguistiques principales. D'abord, les Pygmées ou Négritos, peu nombreux (environ 5000 personnes), de langues austroasiatiques, vivant en bandes ou familles étendues, essentiellement au nord de la Malaisie et au sud de la Thaïlande, tels les Kansiu (ou Kansiw) de Thaïlande du Sud et de Malaisie (Bishop, 1996), et les Kintaq ou les Batek de Malaisie. Ensuite, les Senoi de Malaisie, relevant aussi des langues austroasiatiques, un peu plus nombreux (près de 60 000 personnes en tout), probablement issus de métissages entre Proto-Indochinois (vivant plus au nord, en Péninsule indochinoise) et Négritos, tels les Temiar (Benjamin, 1996), les Semai (Dentan, 1968), les Jah Hut et les Che Wong. Dans certains États de la fédération de Malaisie, plus au sud, l'on trouve enfin les Proto-Malais (acception ethnolinguistique), de langues austronésiennes (près de 40 000 personnes), tels les Jakun, les Semelai et les Temuan. Le premier à proposer une monographie bien documentée d'Orang Asli (sous le nom de Sakai) fut l'archéologue français Jacques de Morgan (1993 [1886]) qui explora la région pour le compte du Royaume-Uni et en ethnographia certains groupes en 1884-1885. Quelques années plus tard, en 1891, ils furent visités par l'explorateur britannique Walter William Skeat (Skeat, 1953 ; Skeat & Blagden, 1906) puis, au début du XX[e] siècle, par les explorateurs britanniques Nelson Annandale et Herbert C. Robinson (1901-1907). Pour une synthèse générale récente sur les Orang Asli, voir Kirk Endicott (2016). Sur la préhistoire et la linguistique des Orang Asli, voir Geoffrey Benjamin (1986, 1987, 2001).

34. Pour plus de détails, voir l'extraordinaire étude comparative publiée dans le *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient* en 1951 qu'Éveline Porée-Maspéro a consacré aux cérémonies de rappel des âmes dans toute l'Asie du Sud-Est, tant chez les bouddhistes, les musulmans que les animistes.

35. Pennon : (mar.) petite girouette, banderole en étamine, brin de laine ou ruban de tissu attaché en hauteur au-dessus du pont, à une vergue ou un galhauban, pour indiquer la direction du vent. Au Moyen âge, le terme désignait une sorte d'étendard terminé en pointe, en forme de queue d'oiseau, porté par les chevaliers servant un suzerain (https://www.cnrtl.fr).

36. Voir Ruth-Inge Heinze (1982), Mayoury Ngaosyvathn (1989), Éveline Porée-Maspéro (1951), Richard Pottier (2007), Walter Skeat (1900), Thao Nhouy Abhay (1956), Wilaiwan Kanittanan & James Placzek (1986).

37. On peut voir la très rare cérémonie du rappel des âmes chez les Jawi, suivie d'une séance de métempsycose, à partir de 40:45 dans la version française du film *Le Bambou enchanté ou l'univers magique des Jawi de Thaïlande du Sud* (https://www.youtube.com/watch?v=78PSig3wbtQ), ou dans sa version anglaise (https://www.youtube.com/watch?v=jcWBsIu1aXc).

38. De l'arabe *baraka* qui signifie « bénédiction », « grâce divine » et par extension « chance ». Sur les Malais, voir C. Laderman (1991).

39. Voir François Bizot (1985), Saveros Pou (1977).

40. De la naissance à la mort d'un individu, à la différence de la perspective phylogénique qui suit le cours d'une espèce depuis son apparition jusqu'à son extinction.

41. Voir en particulier l'annexe illustrée, *Borneo life and culture* (p. 488 *sq.*) qui montre les différentes plantes les plus utilisées à Bornéo pour la vannerie et la toiture des maisons. Ce sont pratiquement les mêmes qui sont utilisées pour des usages similaires chez les Malais et les Jawi. Voir en particulier, p. 499 pour les *Lepironia*.

42. Dans ce contexte, le mot *daging*, « viande », est toujours synonyme de bovin quelle que soit l'espèce ou quel que soit le sexe ou l'âge de l'animal. On n'utilise jamais le mot « viande » pour une chèvre par exemple. Dans ce dernier cas, le kari est précisé *kaméng* en jawi, *kambing* en malais (« de chèvre »).

43. Seuls des hommes, tous armés, mangent, boivent, dansent, chantent, participent activement à cette fête : les « grands hommes » et leurs invités mâles. Les rares femmes présentes sont les épouses de grands hommes qui servent les invités, veillant à ce que leur verre ou leur assiette soit pleine. Elles mangent à part, un peu en retrait, et ne dansent ni ne chantent mais sourient largement et admirent le spectacle.

44. À cette époque, des chiens (*'anying* en jawi, *anjing* en malais) étaient élevés en nombre dans les villages, comme c'est toujours le cas aujourd'hui chez les Punan, chasseurs-cueilleurs forestiers animistes de Bornéo. Chez les Jawi, outre leur rôle d'alarme en cas de danger, ils étaient surtout utilisés pour pister et acculer le sanglier sauvage (*Sus scrofa vittatus*), *babi utè* en jawi, *babi hutan* en malais, et l'on peut imaginer que la viande en était consommée. Les nombreux Jawi interrogés au fil des années ne m'ont jamais avoué ou osé avouer que leurs anciens, plutôt hindouistes dans leurs croyances et pratiques symboliques, auraient pu manger de la viande de sanglier par le passé. En souriant, ils affirmaient toujours qu'ainsi ils nettoyaient la forêt de cet animal impur... Et les éventuels auditeurs de sourire aussi largement ! Chronocentrisme, quand tu nous tiens ! Aujourd'hui, les chiens sont considérés impurs par les Jawi et absolument prohibés, d'élevage en tout cas. S'ils peuvent côtoyer l'animal exceptionnellement, les Jawi évitent d'être touchés par un chien mouillé, ce qui les obligerait aussitôt à se laver, se changer et s'en aller prier à l'antique maison de prière en bois (*suɣa* en jawi, *surau* en malais) ou à la moderne mosquée villageoise à minaret (*ssüjé'* en jawi, *masjid* en malais) pour se purifier. Seuls les Thaïs et les Sino-Thaïs en possèdent à Patani, essentiellement comme alarme contre les éventuels cambrioleurs.

45. Prénoms inconnus.

46. Bernard Sellato, *communication personnelle* (1999).

47. Le chiffre sept (et ses dérivés) est considéré comme magique chez les Jawi et les Malais, exprimant l'infini et la perfection (Le Roux, 2004a). Chez les Malais et les Jawi, les âmes sont au nombre de sept, alors que chez les Chinois et les Viêts elles sont de sept pour les femmes et neuf pour les hommes, que chez les Khmers elles sont plutôt 19, et que chez les Lao, les Thaïs et d'autres peuples elles peuvent varier de 3 à 32, etc. (Porée-Maspéro, 1951). Dans un mythe d'origine jawi lié à la création de la terre, celui du « taureau noir », il est dit que l'univers est composé de sept étages ans le ciel et de sept étages dans la terre. Ces étages renvoient évidemment à la hiérarchisation de la société et à sa conception dualiste (Le Roux, 2006a). Le mythe du taureau noir dit aussi : « Allah, loué soit Son nom, a créé le monde. Il y a sept étages dans le ciel, sept étages dans la terre, sept étages dans le ciel. Il a créé toutes choses car Allah, loué soit Son nom, peut tout. C'est ainsi. Un être [un archange transformé en taureau] fut chargé de supporter le monde. [...] La distance entre chacune de ses cornes est immense. D'une corne à l'autre, il y a 70 000 années de marche. [L'assistance] : « D'une corne à l'autre ? » Oui ! [L'assistance] : « 70 000 années ? » Oui ! 70 000 années de marche. [L'assistance] : « Et que mangeait-elle cette vache ? » Sur chacune des cornes il y a sept fourches. [L'assistance] : « Sur chacune ? » Oui, sur chacune des deux cornes il y a sept fourches parce qu'il y a sept niveaux dans la terre et entre chaque fourche [chaque niveau] il faut marcher 70 000 années. [L'assistance] : « Il faut marcher à pied 70 000 ans pour aller d'une corne à l'autre ? » Non, pour aller d'un étage à un autre. Sur chaque corne il y a sept étages. Vous comprenez ? » (Le Roux, 1994 : 627).

48. Pour le détail de la fabrication des arbres d'or et d'argent à Patani dans la fonderie royale, voir Skeat (1953 : 77), et sur les fonderies de Patani, voir Le Roux (1998b).

49. Exactement comme pour les différents animaux qui peuvent se substituer à l'esclave humain ou au buffle par ordre descendant en taille et en valeur, chez les Jawi et les Malais, ainsi que chez les Thaïs, les Lao et les Khmers, et probablement ailleurs en Asie du Sud-Est et en Extrême-Orient, le chiffre 1 vaut 3, 5 7 ou 9 voire les nombres 12, 19, 32 ou 64 ; chacun pouvant se substituer à l'autre pour une même valeur symbolique en réduisant l'effort humain nécessaire pour dire ou faire le rite. Ainsi, pour porter un cercueil à dos d'homme neuf fois autour d'un pagodon, il suffit de le faire de une à trois fois, ce qui est moins fatigant, et, chez les Jawi, il suffit de couper trois brins de riz nouveau, l'âme du riz, au lieu de sept, etc.

50. D'après Alain Testart, il ne peut y avoir prix de la fiancée sans prix du sang, et vice-versa : « Dans une société [non étatique] qui admet la légitimité de la vengeance, compensation matrimoniale (prix de la fiancée) et compensation pour meurtre (prix du sang) vont de pair : lorsqu'une société pratique l'une, elle pratique l'autre et lorsqu'elle ne pratique pas l'une, elle ne pratique pas l'autre » (Testart, Govoroff & Lécrivain 2002 : 187). Et en Asie du Sud-Est au moins il a raison. Le prix du sang est connu de tous, et versé dès la mort accidentelle ou le meurtre de quelqu'un, le plus souvent après un accident de la route. Il est si présent dans la société qu'il est même intégré au traitement des enseignants d'université en Thaïlande (Jean Baffie, *communication personnelle*, 2012).

51. De 13:20 à 23:45 dans la version française du film, *Le Bambou enchanté ou l'univers magique des Jawi de Thaïlande du Sud* (https://www.youtube.com/watch?v=78PSig3wbtQ), ou dans sa version anglaise, *The Enchanted Bamboo or the Magical Universe of the Jawi* (https://www.youtube.com/watch?v=jcWBsIu1aXc).

52. Ceci étant, si le kari de chèvre ou chevreau est effectivement moins prestigieux que le kari de buffle ou de taureau, fonction du coût et du nombre moindre d'invités qu'il permet, la viande de chèvre est très appréciée et, dans la majorité, sur un plan gastronomique, les gens préfèrent la finesse d'un kari de chèvre à la robustesse d'un kari de viande, ce qui donne du prestige à celui qui propose de la chèvre même si le sacrifice animal est moins ostentatoire. Les chèvres les plus appréciées sont celles qui broutent sur des terres salées par les embruns, les marées ou la proximité de la mer ou d'une mangrove, bien qu'un terme équivalent à « pré-salé » n'existe pas dans la langue jawi. Je n'ai jamais constaté en revanche la consommation de moutons ou d'agneaux dans les banquets cérémoniels, peu dans la vie quotidienne, ces animaux étant assez rares chez les Jawi. Ceux qui en élèvent et les mangent ont généralement passé des années à La Mecque où la diaspora jawi est importante, influencés par le mode de vie arabe.

53. Sont dits Jawi ceux « qui mangent le *budu* » (voir Le Roux, 1993a).

54. *Padi* désigne le riz mûr sur pied avant la récolte et le riz cru en épillets non dépiqués ou en grains de toute façon non décortiqués et non blanchis. Le grenier ne peut contenir de riz cuit mais seulement du *padi*, d'où son nom.

55. Caiphen est un mot désormais français, tiré du français d'Indochine emprunté du nom vietnamien *cái phên* pour la claie, généralement faite de bambou (*cái* : classificateur des choses inanimées ; *phên* : claie de panneaux de bambou fendus aplatis et tissés) (voir Clément-Charpentier & Clément, 1990 : 373).

56. Le premier terme signifie « véhicule », le second « sens commun aimable » (avec le sens de « public »), et le troisième « abri des champs sur pilotis, sans murs mais avec toiture » (pour désigner la « bâche » protectrice placée sur la caisse du véhicule).

57. Arbres greffés d'aspect homogène, sélectionnés pour hauts rendements.

58. Robert Hertz (1928 [1909]).

59. L'équivalent local de l'expression « manger le riz » signifie dans la quasi-totalité des langues d'Asie du Sud-Est continentale et insulaire « manger, se nourrir », le riz, qu'il soit de rizière ou d'essart, étant l'aliment de base (Condominas, 1983). Par *makè nasi'*, *makan nasi* en malais, les Jawi et les Malais signifient donc qu'ils mangent, pas forcément du riz. Lorsqu'ils mangent du riz, cela souligne l'évidence.

60. On n'emploie pas dans ce cadre les expressions *oyè Nnayu* en jawi et *orang Melayu* en malais, signifiant « être de culture malaise », qui font la distinction entre culture et nationalité. En effet, n'étant pas de nationalité malaisienne, les Jawi sont pourtant de culture malaise.

61. D'après les mythes d'origine, l'univers et l'humanité sont faits des quatre éléments primordiaux que sont la terre, l'eau, le feu, le vent, et moindrement, d'un cinquième, le métal. Celui qui parvient à maîtriser son « vent » interne peut dominer le vent externe porteur des maladies. Il devient un chamane guérisseur dont l'outil principal est le souffle curateur. L'homme qui maîtrise tous ses éléments internes, le forgeron, est le plus puissant des guérisseurs. De lui découle la magie des kriss forgés (Le Roux, 1997, 2011).

62. Je n'ai pas trouvé d'équivalent malais pour ce terme *ho* qui vient probablement du mot thaï *holiang*, venant lui-même d'un terme chinois (hokkien ou teochiu ?), que l'on retrouve en Malaisie et en Indonésie. Il désigne le café noir ou le thé noir, chaud ou glacé mais sans lait.

63. Les bouddhistes (les gens âgés désormais) consomment également les chiques de bétel et d'arec et utilisent aussi de la chaux mais colorée en rouge (*kapu mèɣoh* en jawi, *kapur merah* en malais) alors que les musulmans ne consomment que de la chaux blanche (*kapu putéh* en jawi, *kapur putih* en malais).

64. Le sens du terme « Java » est à prendre ici dans le sens de « Grand Java » donné par Marco Polo au XIII[e] siècle dans son *Livre des merveilles* (1980 : 409), c'est-à-dire la péninsule malaise dans son ensemble. L'expression peut également désigner tout l'ouest de l'Asie du Sud-Est, continentale et insulaire (Le Roux, 1998a). L'expression opposée « Petit Java » désigne l'île de Java en Indonésie actuelle.

65. En jawi, *ba* signifie « envelopper » (*balut* en malais), et *doh* « argent » mais sur un mode très familier (« fric, galette »).

66. Le terme jawi *duwi'* (malais *duit*), « argent papier, monnaie », vient du mot hollandais qui désignait un *cent* de l'ancien florin néerlandais. Le sens local (jawi et malais) correspond à « sou » ou plutôt à l'expression « des sous » en français (le « sou » était au XIX[e] et au début du XX[e] siècle la fameuse grosse pièce de bronze valant cinq centimes de franc ; le mot vient du latin *solidus* qui désignait une pièce de monnaie de 4,5 g d'or créée par l'empereur romain Constantin).

67. Sept étant un chiffre magique, valant pour l'infini et la perfection (voir Le Roux, 2004a, 2004b).

68. Outre chez les Moklen Kala', on retrouve ce rituel du riz soufflé offert aux prémices du riz dans bien d'autres lieux en Asie du Sud-Est, notamment chez les Thaïs bouddhistes, les Jawi et les Malais musulmans, et les Dayak animistes de l'île de Bornéo, par exemple les Meunggai de Kalimantan Timur en Indonésie : « Après le repas de riz et poisson bouilli, les villageois m'offrirent de goûter un mets spécifiquement "dayak" d'après eux : une assiettée de riz cru décortiqué mais non blanchi et soufflé comme du *pop-corn*, mêlé de sucre roux en poudre et de chair de coco [...] plat traditionnellement servi à l'occasion des prémices du riz, constitué des premiers panicules récoltés à la lame digitale que les jeunes gens pilaient et faisaient sauter dans une grande poêle de fonte posée sur un foyer [...] pour fêter la moisson et propitier les récoltes futures [...] ce plat typiquement "dayak", je l'ai mangé tel, à la même période de l'année, pour la même célébration des prémices, tant chez les Moklen Kala', nomades marins sédentarisés et essarteurs sur îlots vivant dans les îles et sur le littoral de la côte sud-ouest de la Thaïlande [...], que chez les Jawi musulmans [...]. J'en tirai la conclusion que cette coutume festive relevait probablement d'un très vieux fonds commun à toute l'Asie du Sud-Est, pré-bouddhique, pré-musulman et pré-chrétien, au moins dans l'immense monde austronésien dont relèvent les Moklen, les Jawi, les Malais et les Dayak » (Le Roux, 2022 : 639 *sq.*).

69. Action de faire un don pour en retirer du prestige et du pouvoir. Cérémonie pratiquée notamment par les tribus indigènes d'Amérique du Nord au cours de laquelle des chefs de clan rivalisent de prodigalité, soit en détruisant des objets, soit en faisant des dons au rival qui est contraint à son tour à donner davantage (https://www.cnrtl.fr/definition/*potlatch*).

70. Presque toutes les langues d'Asie du Sud-Est et d'Extrême-Orient utilisent prioritairement les termes « aîné(e) » et « cadet(te) », sinon les noms personnels, ainsi que les termes de parenté pris de façon classificatoire (par exemple le mot pour « oncle maternel » au lieu de « monsieur » pour interpeller un inconnu poliment) dans les rapports sociaux en lieu et place des pronoms personnels « je/nous » et du « tu/vous » d'usage en Occident (voir Le Roux, 2012).

71. Chez les Jawi, l'âme du riz, nommée *tüɣi ché' mah kuning* en jawi, litt. « princesse », terme d'appel mixte, « or », « couleur jaune » (l'or et la couleur jaune sont symboliquement réservés aux lignées princières), est interpellée avec un terme honorifique neutre, *ché'*, qui joue le rôle de pronom, exactement comme les enfants qui ne sont ni totalement masculins ou féminins mais appartiennent aux deux genres. En malais, le mot *che'* est un titre de respect réservé aux hommes. Chez les Jawi, le terme, *ché'*, signifie à la fois « père » et « mère » selon la région : à Pattani-ville et dans le dialecte *ilé* (« aval, nord, région côtière »), *wè* signifie « père » et *ché'* « mère », alors que dans le dialecte *daɣa'* (hautes terres de l'intérieur), *ché'* signifie « père » et *mè'* « mère » (particularismes régionaux, fait confirmé par le linguiste Christopher Court lors du colloque sur le malais de Patani en 1995). Dans tous les cas, chez les Jawi *ché'* est un terme de respect marquant une ascendance noble. Dans les deux dialectes, on peut aussi interpeller l'âme du riz au moment de la récolte avec les termes affectifs *mé'* (« e » fermé) ou *hawè*. Ils sont indifférenciés au point de vue sexuel et signifient tout simplement « (mon) enfant ». Il en est de même dans le dialecte *daɣa'* pour l'expression *ché' mè'* (« e » ouvert cette fois) avec lequel on peut également appeler l'âme du riz. Signifiant « père/mère », elle souligne l'ambiguïté sexuelle de l'âme partagée entre masculin et féminin puisque n'étant pas encore sexuellement différenciée tel un enfant, tout en montrant du respect à cet « enfant » car nommée comme les ascendants et les ancêtres. À propos de l'âme du riz, dans la grande majorité des cas, les *bohmo* et les conteurs parlent le plus souvent d'une jeune enfant ou d'une jeune fille, pour la délicatesse qu'elle évoque et parce que, dans la cosmogonie, c'est la féminité qui est associée au riz blanc, le plus communément planté et consommé au quotidien, alors que la virilité l'est au riz gluant, plus rare et réservé aux fêtes. Les mythes racontent qu'il ne faut pas chauber le riz (faire tomber le grain récolté en frappant la gerbe sur un billot de bois ou à l'aide d'un fléau) mais laisser le grain vêtu sur son épillet et déposer celui-ci délicatement en meules dans le grenier. Chauber le riz reviendrait en effet à gifler l'âme du riz qui, comme toute enfant ou jeune fille violentée, fuirait aussitôt, laissant le riz récolté insipide, impropre à la consommation, et empêchant les récoltes futures. Dans certains cas, un peu plus rares, ils évoquent une figure hermaphrodite qu'on peut renvoyer à la petite enfance. Il faut noter en effet que les enfants en bas âge, jusqu'à sept ans, sont considérés de façon asexuée et dorment dans le même lit que leurs parents : on ne parle pas tant, dans ce cas, de fille ou de garçon, que d'enfant, ce qui est bien le cas avec l'âme du riz et sa détermination en tant que cadet ou cadette. Dans la terminologie de parenté d'ailleurs, si les termes *abè* en jawi (*abang* en malais) « frère aîné » et *kako'* en jawi (*kakak* en malais) « sœur aînée », sont différenciés, ce n'est pas le cas du mot *adé'* en jawi (*adik* en malais) « cadet/cadette », valant pour les deux genres. Il s'agirait donc plus d'une différenciation d'âge que d'une indifférenciation sexuelle, ce qui renvoie à nouveau à la dichotomie aîné/cadet, exprimant une hiérarchie, à la base de l'organisation sociale de presque toutes les sociétés dans cette partie du monde.

BIÈRES ET BOISSONS FERMENTÉES EN EUROPE PRÉ- ET PROTOHISTORIQUE

Approches pluridisciplinaires pour une meilleure compréhension des pratiques de commensalité

par

Matthieu MICHLER
Archéologue à l'Inrap, licencié en ethnologie de l'université de Strasbourg
membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Résumé : Comme le soulignent les sources anciennes et des vestiges archéologiques en Europe, le banquet cérémoniel avait son importance pour souder les communautés. Dans ce cadre festif les boissons fermentées, dont la bière et le vin, tenaient une place de choix. En présentant tout d'abord la diversité de ces boissons et le processus de fabrication d'une bière maltée européenne, cet article expose les différentes possibilités d'identification des boissons fermentées anciennes en archéologie et des découvertes récentes de l'Ecosse à la Grèce. Il en ressort que ces boissons sont souvent bien identifiées dans des contextes funéraires (vin en majorité), mais que les restes de banquets avec des traces tangibles de consommation de bière restent rares, même si certains textes antiques en relatent la consommation dans ce cadre. Les travaux pluridisciplinaires récents sur les récipients issus des sites de hauteur de la fin du premier âge du Fer en France ou en Allemagne sont encourageants et illustrent la multiplicité des boissons consommées à la période celtique. Une coopération active entre archéologues, chimistes, ethnologues et autres chercheurs se révèle indispensable pour aborder la diversité des boissons fermentées anciennes et leurs rôles dans les sociétés.

Mots clés : festin – banquet - fermentation - bière - Protohistoire – céramique

BEERS AND FERMENTED BEVERAGES IN PRE- AND PROTOHISTORIC EUROPE

Multidisciplinary approaches toward a better understanding of commensality practices

Abstract: As ancient sources and archaeological remains in Europe point out, ceremonial banquets were important for community bonding. In festive context, fermented beverages such as beer and wine had a prominent place. This article first describes the diversity of these drinks and a European malted beer making, and then it outlines the various possibilities for identifying ancient fermented drinks in archaeology and recent discoveries from Scotland to Greece. It shows that these beverages can often be well identified in funerary contexts (mostly wine), but that banquet showing tangible traces of beer consumption remains rare, although some ancient texts do refer to its consumption in this context. Recent multidisciplinary studies on vessels from late first Iron Age height sites in France and Germany are encouraging and illustrate the multiplicity of drinks consumed during the Celtic period. Active cooperation between archaeologists, chemists, social anthropologists and other researchers appears essential to address the diversity of ancient fermented beverages and their roles in society.

Keywords: feast - banquet - fermentation - beer - protohistory - ceramics

Introduction

À l'heure d'une explosion des styles de bière et du grand retour des boissons fermentées non alcoolisées gage d'une alimentation saine et naturelle (Kefihr, Kombacha, Debailly *et al.*, 2018), l'intérêt académique, dans différents champs des sciences sociales, pour ces biens de consommation devenus courants s'est renforcé ces dernières années, tout particulièrement dans les *Food Studies*[1]. À la croisée des conseils gastronomiques et de l'histoire de la bière, les zythologues[2] sont devenus aux yeux du grand public les nouveaux spécialistes de cette boisson en proposant une vulgarisation raisonnée des données, en traitant plus souvent des qualités organoleptiques de cette boisson et de ses variétés que de ces aspects culturels. Tout comme les aliments que nous ingérons et incorporons, l'absorption de boisson en dit long sur nos conceptions du monde.

Ces dernières années, la recherche a bénéficié de grandes avancées dans l'exploration des traces laissées par ces boissons, reconnaissables à l'aide de moyens sophistiqués et d'observations fines en laboratoire, permettant par exemple d'identifier des souches de levure de bière dans des récipients israéliens (Louvet, 2019 & Aouizerta *et al.*, 2019 ; fig. 1). Des chercheurs européens, mais aussi américains, de disciplines diverses (chimistes, botanistes, archéologues) concentrent leurs efforts sur l'exploration toujours plus pointue des vestiges conservés, soit sur des sites de production supposés de boissons fermentées soit dans les contenants de conservation et de consommation.

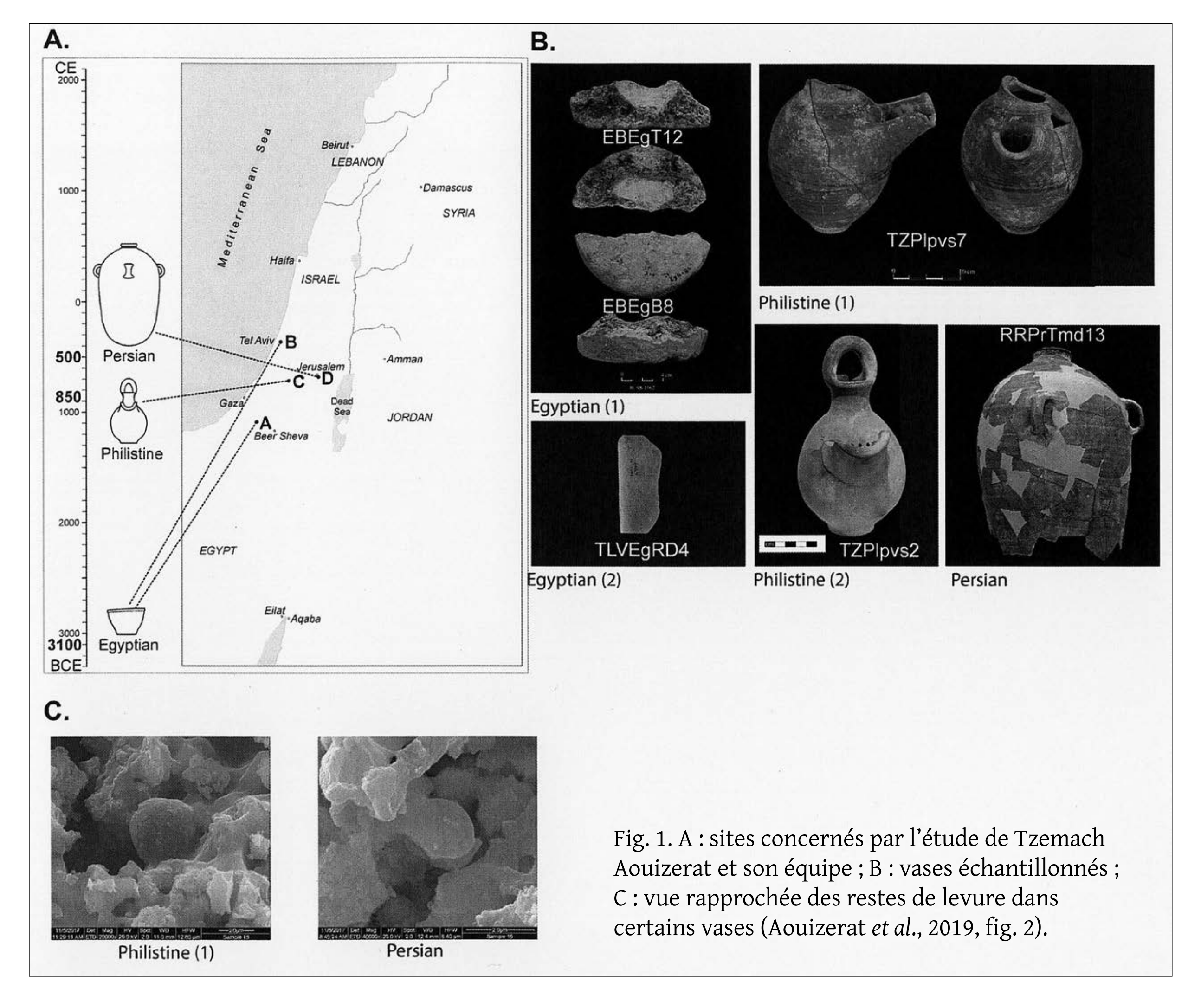


Fig. 1. A : sites concernés par l'étude de Tzemach Aouizerat et son équipe ; B : vases échantillonnés ; C : vue rapprochée des restes de levure dans certains vases (Aouizerat *et al.*, 2019, fig. 2).

La recherche sur ces problématiques est très dynamique comme le montrent les colloques qui y sont consacrés, dont la conférence internationale récente des paléobotanistes (Stika *et al.*, 2019), et les projets de recherche de grande envergure, par exemple le programme BEFIM (Philipp Stockhammer & Janine Fries-Knoblach, 2019) ou encore comme le montrent les articles publiés à l'occasion d'une exposition consacrée à la fermentation au Musée Alimentarium à Vevey en Suisse (Staüble *et al.*, 1999). J'emploierai préférentiellement l'expression « boissons fermentées » ici et non pas « boissons alcoolisées », cette dernière étant réservée aux boisons issues de la distillation, quasi inexistantes dans les sociétés traditionnelles à travers le monde. Cette vitalité illustre la nécessaire collaboration entre disciplines afin d'aborder les nombreuses thématiques relatives aux boissons alcoolisées, dont la bière. Cette dernière boisson peut-être aborder comme un « phénomène social total » dans sa définition maussienne (Mauss, 1950) tant elle nous révèle d'informations sur la société concernée. À nous de saisir ce que cette boisson a à nous dire.

Je traiterai des boissons fermentées connues au cours de la Préhistoire et de la Protohistoire européennes en mettant plus spécifiquement l'accent sur la bière et les différents gestes techniques propre à son élaboration. En reprenant une définition de la bière, il s'agira d'identifier sa spécificité et différents aspects inséparables de son histoire, de la production à la consommation (lieux et acteurs de la production, matières première employée, calendrier, contraintes etc.). En soulignant les différents biais rendant l'identification de bière complexe en contexte archéologique, je présenterai quelques exemples de production et consommation différentes dans le temps et l'espace et ce jusqu'à la romanisation de la Gaule. Il sera alors nécessaire au regard de ces données d'émettre des hypothèses sur l'importance de l'alcool à ces périodes au cours des pratiques de commensalité comme le banquet et son implication dans les échanges.

Quid de la bière aux époques pré- et protohistoriques en Europe

• *La boisson comme produit*

– Les boissons fermentées des aliments de terroir et de partage

En France, par exemple, chacun à sa manière a pu découvrir lors de sa vie le goût de l'alcool par l'intermédiaire de différentes boissons ou peut-être de fruits macérés à l'alcool dans des bocaux comme le faisaient nos grands-mères. Pour certains, le souvenir de la première gorgée de bière (Delerm, 1997) ou de vin reste persistant comme une sorte de « madeleine de Proust » et tel un rite de passage à l'âge adulte. Mais ce souvenir peut également inspirer du dégoût. Fortement liées à un territoire par leurs matières premières (céréales, miel, tubercules, fruits, ferments naturels, etc.), mais également indissociables d'un transfert de techniques de fabrication qui les transforme et les font perdurer, les boissons fermentées sont souvent offertes comme signe d'hospitalité et d'amitié, en particulier dans les sociétés traditionnelles (par exemple chez les Dagara ou les Mossi du Burkina Faso). Outre le simple fait de désaltérer, et le fait qu'elles permettent de délier les langues, d'engager la conversation, de libérer les esprits, elles sont une offrande à l'étranger de ce qui est local, comme un présent intime, un partage de ce que l'on possède de meilleur. Leur caractère identitaire les rapproche du florilège d'autres aliments fermentés comme les charcuteries, les assaisonnements divers ou les fromages pour certaines régions de France ou d'Italie qui, par leur odeur forte, peuvent interloquer des personnes non coutumières de leur consommation[3].

À l'heure actuelle, pour l'amateur de boisson houblonnée, l'offre de bière manufacturée (industrielle ou artisanale) est impressionnante et reflète une relance des productions artisanales et locales, la plupart du temps par des brasseurs passionnés, illustrant une seconde, voire troisième vague du renouveau du

brassage artisanal en France et en Europe. Pour l'archéologue de la bière, cette image de diversité et d'inventivité fait écho aux découvertes récentes sur cette boisson et ses origines, soulignant son aspect polymorphe et évolutif.

Je me concentrerai plus spécifiquement sur l'Europe dans cet article, mais il s'avère que pour comprendre les tenant**s** et aboutissant**s** de cette boisson, le chercheur doit faire feu de tout bois et se documenter bien au-delà de cette aire géographique, afin de proposer des hypothèses générales, testables par la suite.

– Une définition unique de la bière ?

Le but ne sera pas de retracer ici l'histoire complète de la bière, ce qui serait une gageure en si peu de temps. Je souhaite plutôt souligner qu'alors que sa forme actuelle en occident est celle issue de la germination d'orge, elle ne reflète qu'une partie des bières connues car on peut faire de la bière à partir de divers ingrédients comme les graminées, les tubercules, les fruits, des légumineuses... (fig. 2). En effet, il existe une vingtaine de bassins brassicoles dans le monde ayant utilisé une ou des plantes amylacées[4] dans différentes cultures humaines. Ainsi, Christian Berger, rédacteur du site internet Beer-Studies, met bien en avant ces multiples voies du brassage n'étant pas exclusivement associées à une région du monde et une période précise[5]. Comme l'ont montré nos collègues archéologues et anthropologues (Jennings *et al.*, 2005 ; Guerra-Doce, 2015), la fabrication d'une bière ne s'improvise pas mais nécessite la maîtrise de divers éléments ; pour commencer l'acquisition et la bonne utilisation des matières premières végétales et les brasseurs bénéficient le plus souvent de sélections effectuées par leurs prédécesseurs (recettes et tours de main).

- Amérique : prédominance du maïs, mais usage de la pomme de terre, du manioc, du miel...
- Eurasie, Asie : taro, riz, millet, igname, manioc, pêche, maïs, palmiers à sucre (Arenga et Borassus), cocotier, prédominance du riz, plus rarement orge, miel...
- Afrique : banane, banane plantain, sorgho et mil, igname, palmier à sucre ou rônier (Borassus, autre espèce), miel...
- Proche-Orient, Égypte, Europe : orge, blé, avoine, seigle, sarrasin, dattes, miel...
- Océanie : igname, taro, cocotier...

Fig. 2. Aperçu des régions et diversité des plantes amylacées employées pour la bière (liste non exhaustive, source : Matthieu Michler, d'après les données du site Beer Studies, https://www.beer-studies.com/fr/Ressources/Techniques-et-sciences/plante-amylolythique

- Insalivation : encore employée en Amazone, par exemple.
- Maltage : massivement employé en Europe et connu ailleurs, par exemple en Chine.
- Utilisation de champignons : moisissures se développant sur l'amidon cuit, en Asie pour beaucoup de boissons à base de riz.
- Usage de plantes exogènes ajoutées à la maische : cuisson d'une farine ou ajout de céréales broyées. En Afrique : emploi de racines séchées.
- Sur mûrissement de fruits riches en amidon dans un récipient.

Fig. 3. Procédés d'extraction de l'amidon pour le brassage de bière (source : Matthieu Michler, d'après les données du site Beer Studies, *ibidem)*

• *Ingrédients pour une bière maltée*

Alors que d'autres boissons fermentées sont élaborées à partir de diverses formes de sucre, comme du miel pour l'hydromel (glucose et fructose), ou des fruits mûrs pour le vin et certaines bières (bières de pêche en Asie, Chine du Sud, Asie centrale et Birmanie par exemple), la bière « maltée » européenne et actuelle est composée de maltose issu des grains d'orge en germination, et qui est présent dans le premier sirop d'orge issu de l'infusion du malt dans de l'eau chaude[6].

L'eau représente de 90 à 95 % de la composition d'une bière de ce type, ce qui n'est pas le cas partout (en Asie par exemple, l'ajout d'eau se fait juste au moment de boire, après avoir ouvert la jarre où a fermenté le mélange initial assez compact). Elle rentre en jeu pour le brassage mais aussi dès les phases précédentes, tel le maltage pour humidifier l'orge et commencer la germination avant le grillage. Dans une brasserie de type européenne actuelle c'est essentiellement de l'eau qui est employée pour la fabrication et le nettoyage (Hébert et Griffon, 2012 : 212-217). Elle doit si possible être exempte de faux goûts ou de micro-organismes et est représentative du lieu d'approvisionnement de la brasserie, et elle a, selon la géographie, des caractéristiques propres (teneur en calcium et autres ions comme les sulfates).

Alors qu'aujourd'hui, en Europe de l'Ouest, l'orge (« à six rangs », *Hordeum hexastichum,* et orge « à deux rangs », *H. distichum*) s'est imposée comme la céréale la plus utilisée en brasserie, cette prédominance dans les bières anciennes était loin d'être aussi stricte et dépendait de la zone géographie concernée. Même si l'on rencontre fréquemment des traces d'orge (*H. vulgare*), l'épeautre peut être présent (Triticées), tout comme l'amidonnier (*Triticum turgidum*) ou, plus rarement, le sarrasin (*Fagopyrum esculentum* Moench). Pour le millet, qui se généralise en France vers le XIVe siècle av. J.-C., des traces régulièrement trouvées sur les sites suggèrent sa consommation ; mais aucune graine germée impliquant le maltage de cette céréale n'a encore été découverte[7]. Mais l'ajout de fruits apporte de toute façon un supplément de sucre et une augmentation possible du degré alcoolique. Le récent article de Jiajing Wang et ses collègues (2017) illustre bien les différentes sources d'amidon possibles pour l'élaboration d'une bière, et les possibilités d'observation et d'étude par des cuissons expérimentales.

Outre la source principale d'amidon, d'autres ingrédients aromatisent la boisson, voire l'amèrisent, avant l'utilisation quasi exclusive du houblon à partir de la période médiévale[8]. Ces mélanges, connus en français sous le nom de « gruit », combinent plusieurs plantes pour hausser le goût, assurer une meilleure conservation, notamment des plantes à effet anti-sceptique comme la reine-des-prés (*Filipendula ulmaria*), et apporter des vertus thérapeutiques. À ce sujet, 111 plantes ont été recensées pour le moment, avec une dizaine attestée archéologiquement (Jedrusiak & Marinval, 2019[9]). Un exemple bien connu d'un mélange de plantes dans une bière miellée est celui du site de la tombe d'Egvetd (XIVe siècle av. J.-C., au Danemark) où se mêlent blé, miel, reine-des-prés et piment royal (*Myric gale*), airelles rouges (*Vaccinium vitis-idaea*) et canneberge (*Vaccinium oxycoccus*). Pour Patrick E. McGovern (2009 : 144-146) il s'agirait d'un « grog » nordique. À ces mélanges s'associent parfois des plantes à effets psychotropes appartenant notamment à la famille des Solanacées[10]. Ces ajouts peuvent jouer sur l'intensité de la boisson et peuvent avoir leur importance suivant le contexte de consommation comme le suggèrent des observations ethnographiques[11].

Enfin, la levure est un élément primordial pour donner à la bière sa typicité. Il est possible qu'avant d'être employés pour la bière, les ferments présents sur des herbes ou des fruits furent utilisés pour faire lever le pain, comme le souligne l'étymologie du mot levure ou *levatura* (Hébert & Griffon, 2012 : 255). Cette levure (*Saccharomyces cerevisiae*) permet de digérer le sucre du moût pour le transformer en alcool. Des recherches récentes, effectuées entre autres par Jean-Luc Legras (2007), suggèrent des liens étroits entre les hommes et cette levure (domestications locales possibles), emportée avec les hommes lors de leurs migrations.

Il ne faut pas oublier l'action possible d'autres moisissures pour la fermentation[12] ainsi que le rôle des bactéries et des enzymes dans le processus. Notons que l'emploi et les essais de levures se faisaient empiriquement aux époque pré- et protohistoriques, la « culture » contrôlée de levures étant récente (fin du XIXe siècle, avec les travaux d'Emil Hansen, patron de la brasserie Carlsberg). L'action des levures sauvages a également son importance car, bien contrôlées, elles peuvent donner un goût spécifique à la bière grâce à l'acide lactique ; ces levures sont indissociables des lieux où elles sont produites[13].

– La chaîne opératoire

Dans mon enquête ethnographique sur les brasseurs alsaciens (Michler, 2019), j'ai utilisé le concept de « chaîne opératoire » dans son sens large pour appréhender à la fois les pratiques de production du brassage et ses implications dans la diffusion et consommation du produit. Cette démarche semble utilisable pour les bières anciennes, car la technique en tant que manifestation du social permet d'aller plus loin que la simple étude de culture matérielle[14]. En suivant les différentes étapes et leurs liens avec l'environnement dans un contexte particulier et une temporalité donnée, il est possible d'appréhender de multiples aspects des boissons fermentées. De plus, certains brasseurs artisanaux, actuels comme ceux de la Protohistoire, utilisent en grande partie des moyens élémentaires d'action sur la matière, dans le sens d'André Leroi-Gourhan (2017 [1943] : 44-113).

Dans un article consacré à la production des boissons alcoolisées anciennes dans le monde, l'anthropologue Justin Jennings et ses étudiants (2005) s'étaient fixés comme objectif d'exposer les variations dans le processus de production des boissons alcoolisées, tout en suggérant leurs liens avec une production de masse destinée aux festins. Ils ont ainsi réalisé, dans un premier temps, le passage en revue des étapes de production pour la bière de maïs, d'orge, d'amidonnier, de riz, mais aussi de vin d'agave ou de raisin. Dans leur développement, les questions relatives aux durées de conservation et aux cycles végétatifs, à la conservation des matières premières ou aux coûts de la main-d'œuvre et du transport sont prises en compte pour comprendre leur implication en vue d'une grosse production. Cependant, cet article de Jennings *et al.* (2005), s'il cherche à mettre en avant les tenants et aboutissants nécessaires à une telle production, se concentre beaucoup trop, selon moi, sur l'aspect fonctionnaliste des processus et sur la rentabilité d'une économie politique favorisant le prestige. Il illustre également la difficulté d'aborder un sujet aussi étendu de manière trop synthétique, obligeant à certaines généralisations en passant sur les nuances éventuelles, incontournables dans de tels processus, et traitant peu des acteurs.

Je passerai d'abord rapidement sur la chaîne opératoire de la production de bière à partir de céréales, le plus souvent des Triticées de la sous famille des Pooidées, qui sont les végétaux les plus représentés dans les corpus archéologiques européens. Mais on ne doit pas se restreindre pour autant à ces seules plantes car l'absence de restes ne constitue pas nécessairement la preuve d'une absence : des biais érosifs peuvent avoir lieu et les capacités de lecture des résidus sur les sites peuvent faire défaut ou donner une image partielle de la réalité. Le recours à des référentiels ethnologiques et à l'expérimentation cumulé à un enregistrement rigoureux des données est nécessaire pour bien appréhender cette boisson au sens à la fois social et technique.

Pour éviter les redites sur la chaîne opératoire de la production de la bière[15] et pour visualiser plus facilement l'ensemble du processus, une planche d'illustration a été créée (fig. 4). J'y illustre surtout le processus par infusion, même si la réalisation de bière à partir de pain malté est également connue à ces périodes (au Proche-Orient et en Égypte pas exemple). Pour ne pas surcharger ce schéma, j'ai privilégié des indications de durée d'opération. Je n'évoque ici que ponctuellement les structures et instruments nécessaires, des précisions étant données tout au long de l'article par la suite.

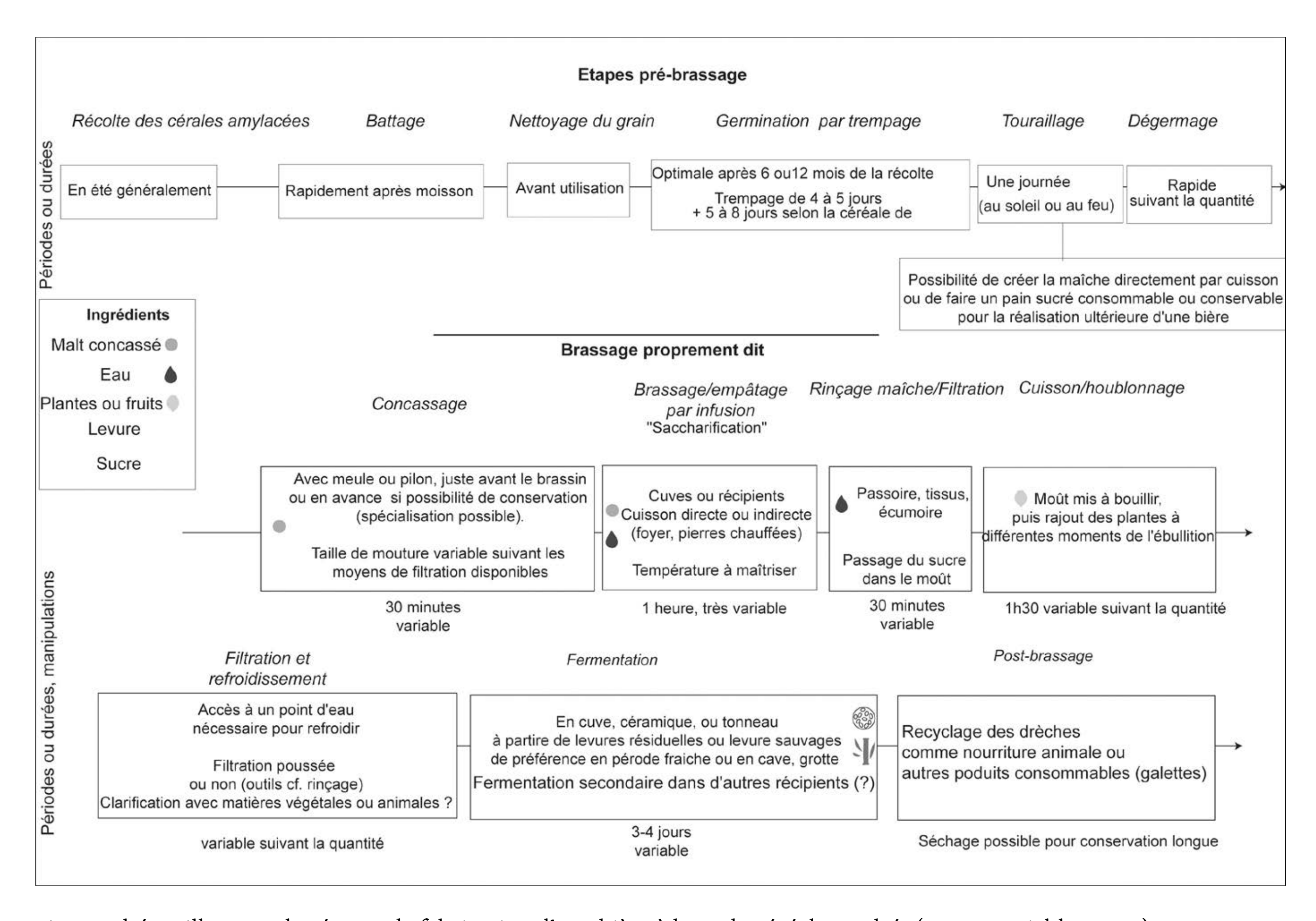


Fig. 4. Schéma illustrant les étapes de fabrication d'une bière à base de céréales maltés (source : Michler, 2022).

Ce qu'il faut retenir, c'est que, pour extraire les sucres des céréales grâce aux enzymes, il est possible de mastiquer les grains (action de l'enzyme ptyaline), ou encore de la malter, ce qui lance l'action des enzymes alpha-amylases et beta-amylase[16]. Après broyage, la cuisson plus ou moins poussée permet la saccharification, c'est-à-dire la conversion de l'amidon en sucre. Pour stopper l'action des enzymes dans la préparation obtenue (moût), il faut porter celle-ci à ébullition, en y ajoutant des plantes aromatiques ou antiseptiques, puis laisser refroidir la préparation avant de lancer le processus de fermentation.

Comme on vient de le voir, près d'une quinzaine d'étapes (de la récolte à la production d'alcool) sont nécessaires avant de consommer le produit. Certaines nécessitent une surveillance accrue comme le brassage proprement dit et ne peuvent pas être interrompues ou reportées, ceci impliquant une implantation fixe des structures de production (besoins d'eau importants). Ces contraintes ont pu influencer les choix d'installation des brasseries pour limiter et rentabiliser les déplacements. En ce qui concerne les matières premières, certaines peuvent être conservées un certain temps (une année pour l'orge), mais, une fois le processus lancé, il doit être mené à son terme, ce qui implique une prise de risque et de parfois devoir jeter un mauvais brassin.

– Une boisson, plusieurs propriétés

Outre le fait d'être une boisson alcoolisée favorisant le lien social et ayant également une fonction symbolique, du fait, en partie, de sa longue élaboration qui en fait un produit culturellement transformé, la bière se révèle également nourricière. Un article de Solomon Katz et Mary Voigt (1986) souligne tout particulièrement cette valeur nutritive. Celle-ci a pu constituer un avantage pour les populations qui en maîtrisait la production. L'importance de la levure est soulignée dans ce texte car, contrairement à ce qui se passe pour le pain cuit, l'action de la levure pour la bière se poursuit dans la production de protéines et de vitamines (du groupe B particulièrement), permettant aussi une meilleure assimilation par le corps humain[17]. Ce rôle important de la bière dans la part de l'alimentation quotidienne a été maintes fois souligné par des ethnologues comme le rappelle John W. Arthur (2003 : 517) à propos de la bière de sorgho chez les Koma du nord du Cameroun, ou encore Igor de Garine (2011). Ce rôle n'empêche pas une consommation en contexte rituel ou festif où la bière peut être dotée d'un certain prestige. Elle peut ainsi tout à la fois réjouir, désaltérer et nourrir les hommes. Elle peut aussi être bue en grande quantité tout au long de la journée. Philippe Erikson (2006 : 10), à propos de bières traditionnelles en Amazonie, faiblement alcoolisées comme toutes les boissons fermentées traditionnelles dans le monde, souligne l'absorption de quantités importantes dépassant la dizaine de litres par individu.

À la fois aliment et boisson, la bière, dans ses diverses formes, peut atteindre divers degrés alcooliques, comme le *kvas* d'Europe de l'Est titrant à environ 1 % d'alcool, et sa composition peut résulter de mélanges avec divers ingrédients (miel, fruits, etc.). Dans certains cas, cette boisson est également considérée comme un médicament et peut aussi se substituer pour un temps aux aliment solides. Dans son ouvrage sur l'histoire de la bière en Europe, Max Nelson (2005 : 72-74) traite des vertus et des désagréments des bières *zūthos* (bière d'orge malté égyptienne) et *kourmi* (bière d'orge ou de blé malté celtique) évoquées par Disoscoride d'après Pline. Des auteurs antiques comme Antyllus, ou Philumenus signalent que la bière peut aussi constituer le véhicule de certains médicaments ou mélanges connus pour avoir un effet vomitif contre les poisons ou pour activer la lactation (Nelson, 2005 : 73). Des préparations à base de céréales – plus ou moins liquides ou solides, cela reste difficile à dire –, ayant pu fermenter ont été identifiées par analyses biochimiques dans certains vases-biberons découverts dans des tombes gallo-romaines, majoritairement d'enfants (Linger-Riquier *et al.,* 2016). Aux époques protohistoriques, l'usage de biberons de céramique est connu pour l'alimentation ou le sevrage des nourrissons avec du lait de ruminants domestiques (Dunne *et al.,* 2019) sans présence avérée de boissons fermentées.

Comment appréhender les bières et les boissons fermentées anciennes et par quels types de données ?

• *Biais des découvertes et des recherches*

Comme souligné par Alain Testart dans *Avant l'Histoire* (2012), les vestiges archéologiques sont de simples témoins partiels à partir desquels les archéologues proposent des hypothèses après leur mise au jour. Au regard des données acquises, la remise en contexte est indispensable. Les vestiges divers mis à jour (objets, restes de plantes, d'animaux...) sont hors d'une vie sociale disparue, et pour les comprendre il faut tenter d'expliquer la nature de leur rejet ou de leur abandon[18]. La prise en compte des conditions précises de découverte et d'érosion est primordiale à ce niveau mais l'archéologue doit essayer de se défaire de tout présupposé dans le dessein d'éclairer l'énigme au plus près de la réalité évanouie, comme dans le cas de la reconstruction du processus de production et de consommation d'une boisson fermentée.

Il convient également de prendre en compte les moyens et objectifs divers des archéologues selon leurs institutions et champs d'études. Le cadre de l'archéologie préventive conduit souvent à fouiller des secteurs aléatoires avec diverses occupations chronologiques en un temps limité. L'étude approfondie et parfois sélective d'ensembles domestiques et/ou funéraires nécessite d'identifier rapidement les contextes particuliers avant de procéder à une étude *in-situ* ou à des prélèvements dans de bonnes conditions. Les analyses chimiques ou les observations microscopiques peuvent se faire par la suite[19], en collaboration avec des chercheurs spécialisés dans d'autres domaines, l'interdisciplinarité étant incontournable. La découverte d'un site jugé exceptionnel peut aussi faire l'objet de financements particuliers (la tombe de Lavaux en Champagne par exemple) pour avancer. Pour ce type d'archéologie, comme pour l'archéologie programmée qui permet de cibler des secteurs et périodes de fouilles[20], il est nécessaire de disposer d'un protocole applicable directement sur le terrain, à construire en fonction des avancées de la recherche et des retours d'expérience.

Dans un avenir proche, il faudrait pouvoir procéder à des analyses à diverses échelles, comme l'exige cette thématique. Qu'il s'agisse de l'identification de résidus visibles à l'œil nu ou au microscope (graines, phytolithes), de traces d'utilisation ou de conservation de liquide dans des récipients (particuliers ou non) grâce à la tracéologie, mais aussi de l'observation fine au niveau moléculaire ou atomique (dégradation d'amidon) à l'aide d'un microscope électronique à balayage (MEB), ou encore de l'imagerie tomographique, la mutualisation des moyens est nécessaire. Par extension, une étude multiscalaire des sites archéologiques consommateurs/demandeurs ou producteurs de boissons serait possible à large échelle en prenant en compte des caractéristiques propres (environnement, pratiques agricoles, etc.) et les types de boisson et de pratiques observés préalablement. Quelques travaux de synthèse sur les boissons fermentées préhistoriques et protohistoriques de l'Europe et du sud-ouest asiatique néolithique ont ainsi déjà été publiés (Guerra-Doce, 2015 ; Rosenstock & Scheibner, 2017).

• *Une identification multifactorielle et interdisciplinaire*

Alors que l'archéologie s'emploie surtout à dater les vestiges pour fixer les faits dans le temps, les avancées récentes dans les sciences de la datation et des études moléculaires ont offert de nouvelles possibilités d'exploration pour les objets, tels que les céramiques, dont le contenu peut être appréhendé même dans des conditions de conservation limitées. En effet, les parois des vases et les restes de sédiments mêlant terre et traces microscopiques peuvent révéler une part de leur secret. L'étude des images et des textes, quand ils existent, et le recours à l'analogie ethnographique ont déjà permis de présumer la présence d'alcool dans des vases d'accompagnement, mais encore faut-il en être certain.

L'identification fiable des liquides alcoolisés dans une aire culturelle donnée résulte aujourd'hui de recherches poussées et motivées, parfois coûteuses. Elle requiert la combinaison de l'étude des restes organiques (bois, graines, pépins, feuilles) quand ils sont disponibles, des objets archéologiques et des restes humains (analyses isotopiques). Depuis l'intensification des recherches en chimie analytique dans les années 1990 (Evershed *et al.*, 1990), débutés une vingtaine d'années auparavant par des chercheurs américains et anglais[21], les publications se sont multipliées, de même que les travaux de synthèse (voir notamment McGovern, 2009). Même sans rentrer dans les détails ici, il est nécessaire de rappeler brièvement les différentes méthodes employées et leurs limites. Leur but commun est l'identification de différents biomarqueurs propres à certaines boissons alcoolisées, que ce soit pour le vin, la bière ou d'autres types de boisson. L'observation d'attaques enzymatiques sur les granules d'amidon (Bélanger, 2018) peut révéler un processus de saccharification, tout comme la mise en évidence de levures ou de bactéries lactiques indique une fermentation permettant la conversion de sucre en alcool pour la bière.

L'analyse d'indicateurs paléo-écologiques, comme les pollens ou les frustules de diatomées[22], permet d'en savoir plus sur l'eau ou les matières employées (le miel par exemple) pour créer une boisson fermentée. La présence de l'oxalate de calcium, qui est un précipité issu du malt, constitue en partie un indicateur de bière, mais il peut être aussi présent dans l'environnement du site, ce qui suscite des débats. Pour l'hydromel, la présence d'acides lignocériques et cérotiques également liée à la cire d'abeille pose question. En ce qui concerne le vin, la fermentation en tant que telle ne peut pas être déterminée d'après les restes archéologiques[23]. La trace d'acide tartrique n'est pas suffisante à cet égard car d'autres acides doivent aussi être identifiés (l'acide syringique par exemple, pour le vin rouge). De nombreuses autres questions restent en suspens, tel le processus clair d'imprégnation par les liquides de la céramique, ce qui a son importance dans le cas d'utilisations multiples.

Des outils efficaces, comme le chromatographe et le spectromètre, sont à disposition des chimistes pour identifier ces marqueurs, en combinant les techniques. Aujourd'hui, des laboratoires comme celui de Nicolas Garnier en France procèdent à un double protocole d'extraction et d'analyse par la chromatographie à phase gazeuse, couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS)[24] (fig. 5 et 6). L'analyse spectographique par infrarouge à transformée de Fourier (FTIR) pour détecter de l'amidon avec de l'iode est remise en question actuellement (Bélanger, 2018 : 74). Quant à l'emploi du microscope électronique à balayage (MEB), de plus en plus courant, il permet de voir clairement les dégradations enzymatiques sur l'amidon (Wang *et al.*, 2017 ; Bélanger, 2018).

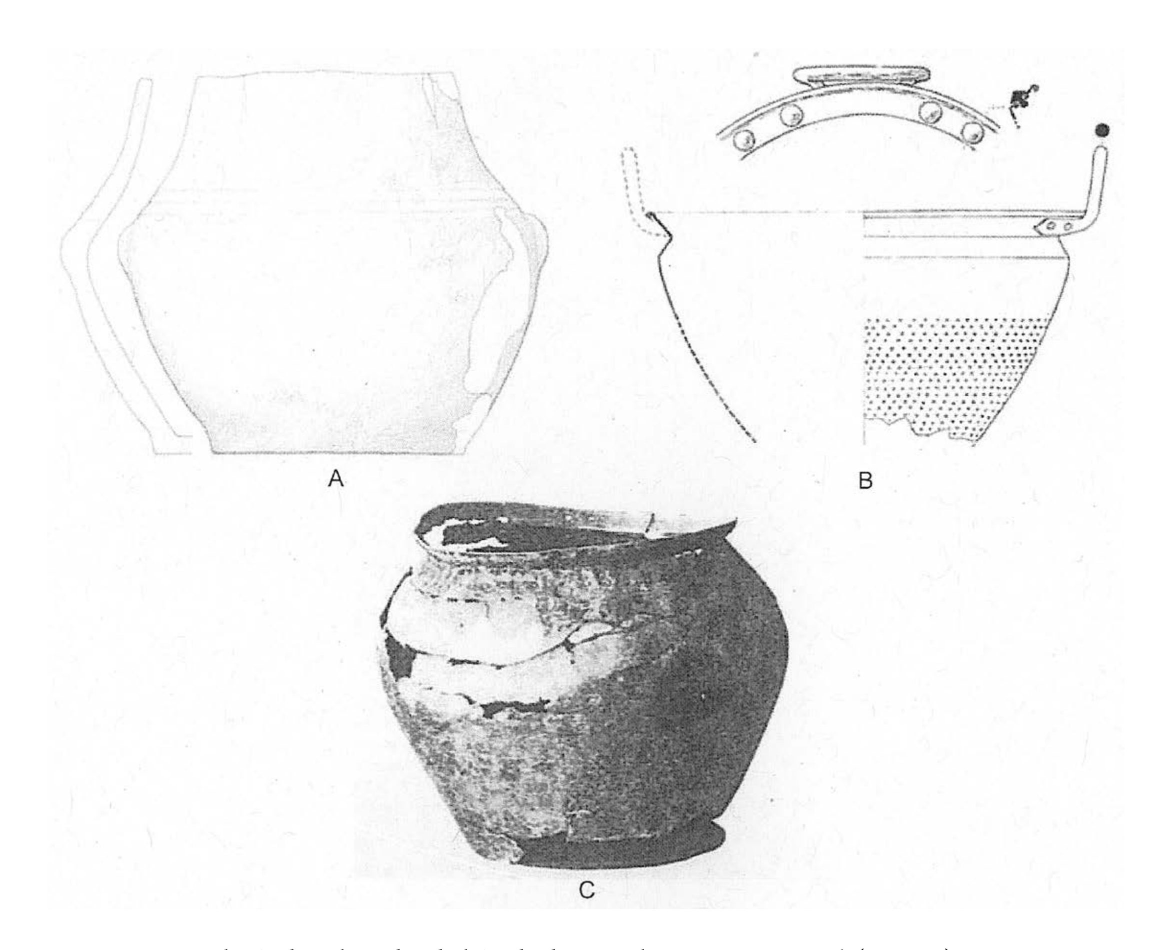


Fig. 5. Vases analysés dans le cadre de l'étude de Patrick E. McGovern *et al.* (2013 : 3).

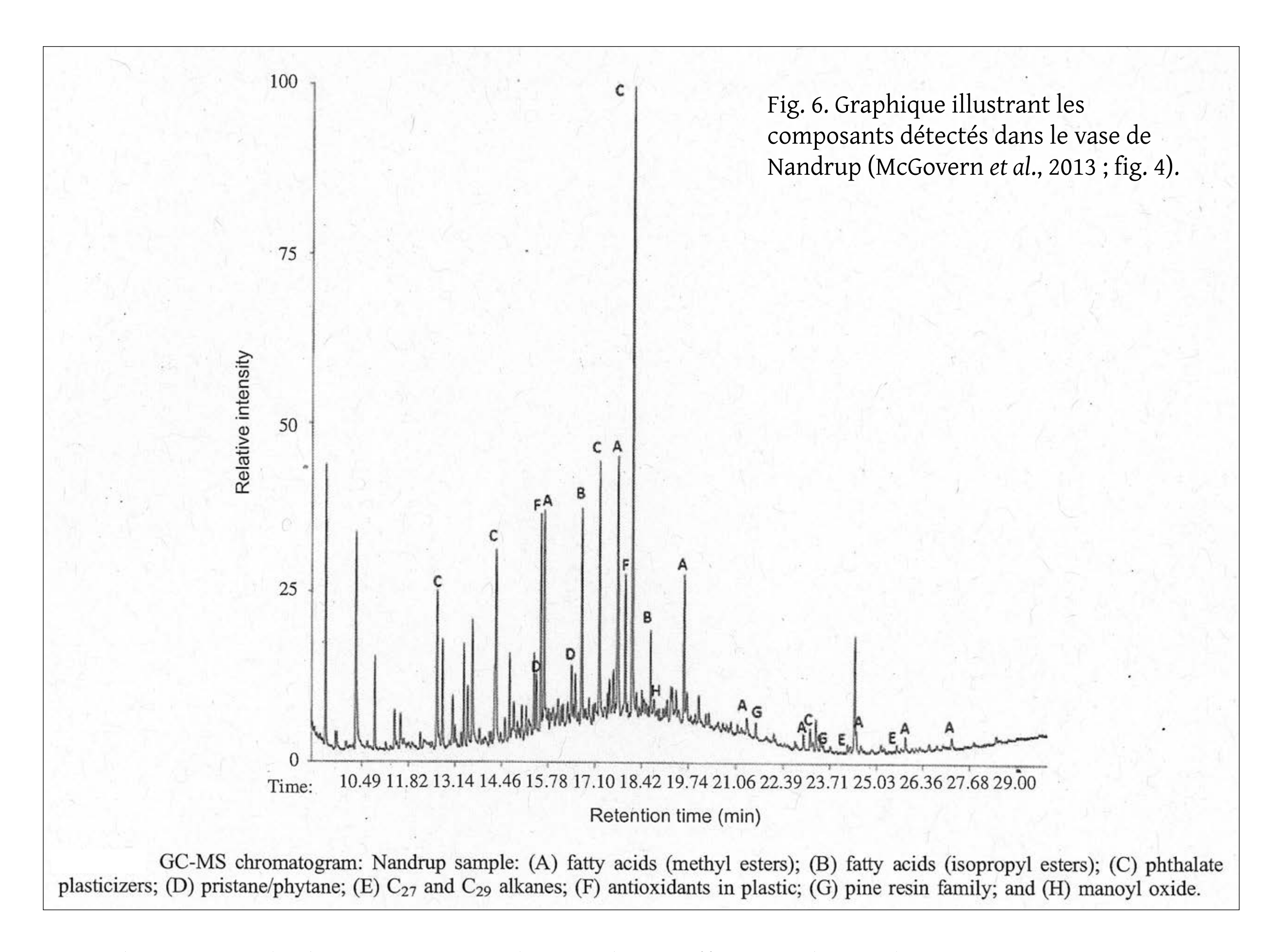


Fig. 6. Graphique illustrant les composants détectés dans le vase de Nandrup (McGovern *et al.*, 2013 ; fig. 4).

GC-MS chromatogram: Nandrup sample: (A) fatty acids (methyl esters); (B) fatty acids (isopropyl esters); (C) phthalate plasticizers; (D) pristane/phytane; (E) C_{27} and C_{29} alkanes; (F) antioxidants in plastic; (G) pine resin family; and (H) manoyl oxide.

Cette dernière méthode prometteuse a besoin d'être affinée et de nombreux essais sont nécessaires afin de pouvoir observer les différents états des granules d'amidon correspondant à différentes phases de la chaîne opératoire du brassage. En mobilisant à la fois des chimistes, des archéologues, des ethnologues et des historiens, l'identification des boissons fermentées anciennes a beaucoup à gagner de l'expérimentation et de l'observation directe de la bière contemporaine en train de se faire.

Des passionnés brasseurs comme Patrick Soquet[25] et des céramologues et céramistes peuvent éclairer beaucoup la gestion empirique de la température lors des brassins des temps anciens. L'ethnoarchéologie, décriée par certains (Gosselain, 2011), soutenue et encouragée par d'autres (Lyons & David, 2019) est pourtant un bon moyen d'identification des processus de fabrication en suivant matériaux et outils au long terme. L'observation en Afrique de l'Ouest (Sénégal, Mali) de la fonction des céramiques utilisées entre autres pour la production d'alcool (bière de sorgho, de maïs, de tef (*Eragrostis tef*) en Éthiopie, etc.) comme le font Anne Mayor[26] et Julien Vieugué[27] ne peut qu'enrichir nos connaissances et ouvrir le champ des possibles. Ce sont à la fois les conditions d'élaboration des objets, leur rôle dans la vie sociale et leur contenu liquide qui sont appréhendés dans ce projet, avec la mise en place d'analyses chimiques en aveugle sur des échantillons sélectionnés (recherches de lipides et de phytolithes[28]).

La mise en corrélation de diverses variables (types de récipients, bières produites et traces laissées par la préparation et la fermentation) peut fournir des référentiels pour l'observation d'artefacts anciens. Cette analyse ethnoarchéologique complète le travail de référence d'Éric Jolly (2014) sur la bière de mil en pays dogon (Mali). Dans cette région, cette boisson est au centre de la vie sociale et est consommée lors de plusieurs cérémonies.

Concernant l'Amérique du Sud, un recueil d'articles consacré à l'aire amazonienne et rassemblé par Philippe Erickson (2006 & Jolly, 2007) est tout aussi éclairant car l'on y découvre les différentes facettes de la bière de manioc. Citons aussi les recherches sur la zone andine (Jennings & Bowser, 2008), nombreuses, des travaux récents sur l'importance de la bière dans cette aire, chez les Huari (Williams *et al.*, 2019**)** ainsi qu'une thèse d'anthropologie portant sur l'ivresse rituelle dans les Andes boliviennes (Geoffroy, 2013). Ces travaux, riches d'enseignements, portant à la fois sur les périodes actuelles et sur les pratiques anciennes et leurs transformations, fournissent de nombreux éléments de réflexion et de nouveaux angles de recherche à prendre en compte pour l'analyse des boissons alcoolisées anciennes.

• *Traces de bières et boissons fermentées en Europe à la Protohistoire*

Au vu des avancées actuelles de la recherche sur les boissons fermentées anciennes en Europe, une vision purement évolutive des types de boisson produits et consommés (hydromel, bière, vin...) ne semble pas tenir. La maîtrise technique des populations concernant ces boissons semble s'être transmise dans le temps long, même après des changements significatifs des pratiques dans la consommation avec l'importation de nouveaux produits (comme le vin au nord des Alpes dans le dernier tiers du VIe siècle av. J.-C.). En ce qui concerne la Gaule, Fanette Laubenheimer (2015 : 106) indique que, même si la bière sous ses diverses formes reste l'une des boissons les plus consommées[29], l'hydromel et le vin ne sont pas mis de côté. En Grèce, une fouille relativement récente de sites de production de bière (Archondiko & Argissa *in* Valamoti, dir., 2018) renverse la vision d'une méditerranée amatrice de vin principalement, et ce dès l'âge du Bronze.

À partir de quelques publications récentes sur les boissons fermentées (fig. 7), non exhaustives (Guerra-Doce, 2015 ; Rosenstock & Scheibner, 2017 ; Laubenheimer, 2015), quelques remarques peuvent être avancées. Comme souligné plus haut, les contextes de production (domestique, collectif plus ou moins organisé) ou de consommation et de déposition (fosses détritiques, tombes, etc.) sont divers, tout comme les indices permettant de supposer la présence d'alcool, associée parfois avec celle de substances psychoactives (restes de malt, pollens spécifiques). Le but n'est pas de présenter ici tous les sites fouillés sur le sujet, mais quelques exemples européens. Cette première ébauche - à compléter - d'une liste de sites ne prend pas en compte pour le moment les nombreuses occurrences d'amphores vinaires consommées collectivement en Gaule au second âge du Fer. On remarque d'abord une prédominance des sites de type habitat (de plein air, en grotte), puis un nombre important de sites à caractère funéraire (tombes isolées ou parts d'un ensemble funéraire) où les dépôts d'objet à caractère parfois votif sont plutôt rares. Il est souvent impossible d'observer en un même lieu la totalité du cycle de fabrication et de consommation de la bière, et l'identification d'outils ou d'instruments spécifiques est complexe au vu de l'usage polyvalent des objets usuels employés dans le processus. C'est ainsi que le contexte, et parfois la taille des contenants, peut aider sur la voie de l'interprétation.

Si l'on remonte à l'époque préhistorique en Europe, avant l'apparition et la généralisation de l'agriculture et de la céramique[30], l'alcool a pu être produit, sans preuve directe pour le moment, avec des céréales sauvages ou des produits riches en sucre, comme le miel ou les fruits issus de la cueillette. Pour cette période, les données paléobotaniques ont une importance majeure car ce sont souvent les seules traces conservées qui suggèrent l'usage de produits non cultivés. Ainsi, le cornouiller sauvage (*Cornus mas*) a pu être employé pour faire du vin (Valamoti 2018 : 117, citant Bouby, 2014 : 159). D'autre part, certains sites, comme celui de Terra Amata à Nice (Testard-Vaillant, 2005), ont montré la trace de pépins de raisin en grande quantité dès le Paléolithique inférieur (400 000 av. J.-C.). Au Mésolithique en France, les sites de Félines-Minervois dans l'Hérault (Vaquer & Barbaza, 1987) et de Noyen-sur-Seine en Seine-et-Marne ont livré également beaucoup de pépins, comme la grotte de Franchthi en Grèce[31] dans des niveaux de 12 000 av. J.-C.

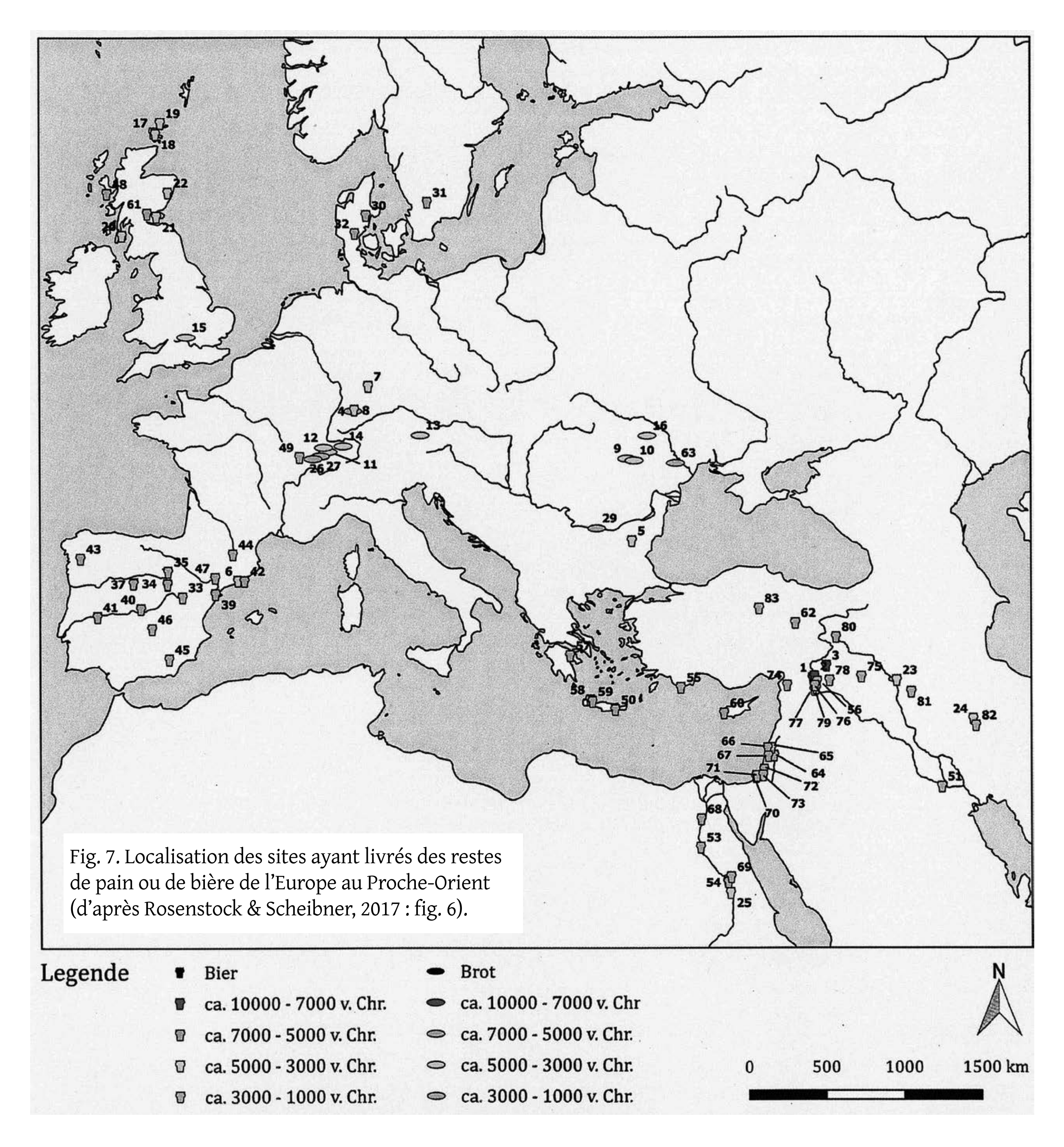


Fig. 7. Localisation des sites ayant livrés des restes de pain ou de bière de l'Europe au Proche-Orient (d'après Rosenstock & Scheibner, 2017 : fig. 6).

C'est au Néolithique et à l'Énéolithique que les indices et les traces de préparation de bière apparaissent en Europe. À l'heure actuelle, les questionnements du colloque de Braidwood (Braidwood *et al.,* 1953) sur la préexistence des premiers pains sur les premières bières et inversement restent ouverts bien que des formes transitoires aient pu exister. En effet, avec la maîtrise progressive des cultures, de la mouture et du stockage des grains, les populations ont pu tester diverses préparations. L'observation de la germination et les dégustations successives ont probablement mis les premiers brasseurs sur la voie. À ce titre, le lien avec la cuisine et plus largement la sphère domestique semble important pour les recherches sur la fabrication et la consommation anciennes de la bière car ce sont des lieux où sont testés recettes et tours de main. La cuisine comme le brassage nécessitent un bon sens de l'observation et la prise en compte du goût, afin de maîtriser températures, degrés de mouture et processus de fermentation.

La carte réalisée par Eva Rosenstock et Alisa Scheibner (2017 : 453, fig. 6) illustre les connaissances actuelles sur cette boisson et sur les vestiges de gruau ou des premiers pains dans le sud-ouest asiatique et en Europe. On constate aussi que les données sont importantes sur la bière en péninsule ibérique dès le Ve millénaire (Dolmen de Azután, Tolède) puis au IIIe millénaire avec le phénomène campaniforme (de nombreuses sépultures ont livré des résidus de malt ou des traces d'oxalate de calcium). Le travail récent de Marie-Soleil Bélanger (2018) sur la production de bière sur le site de la caverne d'Arene Candide en Italie fait ainsi écho aux découvertes de la même période (Néolithique moyen) dans la caverne Cova de Can Sadurní, près de Barcelone. Il s'agit de contextes mixtes (funéraire et domestique, peut-être rituel) où la présence de bière a été mise en évidence (traces d'oxalate et de granules d'amidon à Can Sadurni). Les parois de certains vases étudiés par Marie-Soleil Bélanger recelaient des traces tangibles d'attaques enzymatiques sur les granules d'amidon. La torréfaction du malt, permettant à la fois de donner à la bière un goût plus prononcé et d'assurer une meilleure conservation, a également été identifiée, pointant des capacités encore inconnues des premiers brasseurs européens. Au IIIe millénaire av. J.-C., les nombreuses découvertes de vases campaniformes sur des sites d'habitat ou dans les tombes (Garrido-Pena *et al.,* 2011) ont pointé leur uniformité, et des analyses ont montré que des vases de stockage de grande dimension (jusqu'à 21 l) ainsi que des vases de module plus modeste (coupes à boire) ont contenu de la bière.

Plus au nord, en Écosse et sur les Îles britanniques, les travaux de synthèse et d'expérimentation sur la bière de Merryn Dineley (2004) ont signalé une possible production de bière sur sept sites au moins, dont celui de Skara Brae. Bénéficiant de bonnes conditions de conservation, les populations ont employé les pierres locales pour ériger des maisons semi-enterrées et peut-être pour le maltage et la cuisson de la bière. Plusieurs caniveaux auraient pu servir à faciliter la circulation de l'eau, élément indispensable pour la fabrication et le refroidissement de la bière. Là aussi, des récipients d'un type particulier (céramique de type *grooved ware*) auraient pu servir à la fabrication de bière, mais les quelques analyses paléobotaniques réalisées n'ont pas pu le prouver clairement.

Enfin, en Allemagne, des résidus de malt d'orge ont été trouvés, provenant de vases découverts dans des fosses d'habitat du IVe millénaire de la culture dite de Bischeim (site de Schernau, au sud-ouest de la Bavière). Pour le Néolithique récent (Michelsberg), des dépôts de vases pouvant s'apparenter à des déchets de rituel ont été découverts en Alsace, par exemple dans la fosse 4071 du site d'Obernai « PAEI » dans le Bas-Rhin[32] (Lefranc & Féliu, 2015), suggérant la consommation d'alcool dans des contextes cérémoniels. Des analyses sur certains lots de vases de ces périodes permettraient probablement d'identifier des marqueurs de boissons fermentés pour certains d'entre eux.

À l'âge du Bronze, les sites livrant des traces de boissons fermentées se font plus rares en Espagne[33], tandis que plusieurs tombes d'Europe du Nord au Bronze moyen nordique (Bregninge, Nandrup ou Egtved) ont livré des boissons à base de miel, parfois de blé, à chaque fois avec des résidus de plantes aromatiques sauvages (McGovern *et al.,* 2013). Le nouveau métal ne semble pas être employé en Europe pour la fabrication des boissons fermentées avant la fin de l'âge du Bronze ; époque à laquelle sont connus quelques chaudrons (Gerloff et Northover, 2010). La découverte récente en France du dépôt d'Evans dans le Jura (Piningre *et al*., 2015) a permis de faire le point sur les dépôts de vaisselle métallique au Bronze final, et d'identifier dans les récipients de ce lot de possibles ustensiles (chaudron, passoire, puisoirs, coupes et tasses à boire) entrant dans la chaîne opératoire de la fabrication et de la consommation de la bière ou de l'hydromel. Nous y reviendrons. De nombreux autres dépôts, cette fois-ci composés de récipients en céramique sont connus tout au long du Bronze final et mériteraient des analyses biochimiques. Dans le Loiret, à Vienne-en-Val, un dépôt de sept vases complets a livré des traces de jus de raisin noir fermenté, peut-être même du vin (Lardé *et al.,* 2020). Sur certains sites d'habitat comme dans la grotte des Planches-Près-Arbois en France, ce sont des grains de malt qui ont été identifiés (Bouby *et al.,* 2011). Leur association avec des foyers et des récipients à boire (d'une capacité comprise entre 0,1 et 0,3 l) sur le site d'Argissa en Grèce plaide pour une production et une consommation sur place (Valamoti, 2018).

Toujours en Méditerranée, le site de Kissonerga à Chypre (Crew & Hill, 2012) pourrait correspondre à une petite brasserie du Bronze moyen (construction 33) avec des aires de séchage, des meules et des vases, mais peu de résidus organiques. En France, de nouvelles céréales font leur apparition au Bronze final comme le nouveau blé vêtu ou le millet commun (*Panicum miliaceum*) ; céréales qui ont pu être utilisées pour préparer des bouillies ou des boissons fermentées, comme sur le site de Villiers-sur-Seine (Toulemonde, 2014) ou celui de Crêt de Châtillon, près du lac d'Annecy (Coulon, 2015). Des structures de chauffe découvertes en France, remplies de pierres et portant des traces de cuisson, interrogent également : fosses de cuisson alimentaire ou parfois fosses de rejet de pierres chauffées ayant pu servir à la chauffe de liquides (Pranyes *et al.*, 2012).

Pour l'âge du Fer, la consommation collective d'alcool est connue dès le VIIe siècle av. J.-C. au nord des Alpes (Verger, 2009), mais les données recueillies sont plus nombreuses aux siècles suivants, notamment avec les découvertes de tombes « princières » livrant des contenants en bronze de grande capacité (Hochdorf, Glauberg, Vix, Lavau, Ve siècle av. J.-C.) destinés à contenir de l'hydromel et du vin, parfois accompagnés de vases importés de la zone méditerranéenne (Rageot, dans ce volume).

Les traces de production de bière sont fugaces : les résidus de malt carbonisé ou d'amidon se faisant plutôt rares. Pour les phases préparatoires comme celle du maltage du grain pour stopper la germination, des restes de petits fours avec soles perforées ont été découverts sur le site de Roquepertuse (Ve siècle av. J.-C.) dans les Bouches-du-Rhône (Bouby *et al.,* 2011) renvoyant à des exemples plus anciens du Bronze final, comme le petit modèle découvert à Gingsheim, dans le Bas-Rhin, pour le début du Bronze final (Michler, 2011), ou plus récents comme celui de Villa dell Foro à Alessandria en Italie (Gambari *et al.,* 2017). Marion Saurel (2019) a souligné les parallèles morphologiques existant entre des fosses allongées en Champagne (entre le VIIe et le Ve siècles av. J.-C.) et celles du site de Hochdorf (Ve-IVe siècles av. J.-C.), avec des traces de combustion et une quantité importante de restes d'orge malté (Stika, 2011), ce qui suggère une production importante de bière. Sur le site de « La Fosse aux Fromages » à Reims, l'un des rares exemples champenois, la fosse en question était associée à de grands jarres ayant pu servir à la production de bière. Des preuves plus tangibles de l'existence de fabrication de bière existent pour le second âge du Fer en Espagne, sur certains sites de la culture vaccean (IIIe-Ier siècles av. J.-C.) comme à Carralaceña, par exemple, ou les analyses indiquent la présence concomitante d'amidon dégradé, de restes de malt, d'oxalate de calcium et de levure (Sanz & Velasco, 2003).

En Gaule, au sud du Massif central, ancien territoire des Rutènes[34], de grandes jarres pourvues d'un dispositif de soutirage à leur base, ont été découvertes ; certaines, associées à des meules, ont mis les archéologues sur la piste d'une production de bière (Izac-Imbert *et al.*, 2013). Ces récipients de type *pithos*[35] sont connus dans l'arc méditerranéen, et ce déjà depuis longtemps (exemple du site de Kissonerga déjà mentionné). Les archéologues sont passés au stade de l'expérimentation couplée à des analyses physico-chimiques. Celles-ci ont, entre autres choses, révélé pour les vases contemporains des sucres marqueurs de fermentation, mais pas en ce qui concerne les jarres gauloises découvertes par les fouilles. D'après les marqueurs, celles-ci ne contenaient que de l'eau ou des traces de graisse animale. Ce type d'approche encore trop rare mériterait d'être élargie à d'autres sphères chronologiques et géographiques, possibles terroirs de bière à la Protohistoire.

Alors que dans le sud de la France les traces de la culture de la vigne sont connues au moins dès le Ve siècle av. J.-C.[36] avec présence de *Vitis vinifera* sur l'île de Martigues (Py & Buxo I Capdevila, 2001 ; McGovern *et al.,* 2013), la bière bénéficie également au cours du temps des avancées et sélections dans le domaine de la culture céréalière. Ainsi, comme le souligne Fanette Laubenheimer (2015 : 78-91), une orge typiquement gauloise mentionnée par des auteurs antiques a été retrouvée par les archéologues. Les auteurs révèlent également la présence de blé dans la bière, mais les preuves archéologiques restent absentes (Nelson, 2014 : 15), ainsi que pour d'autres céréales rajoutées à la bière (froment et épeautre, maltés ou non).

L'avancée technique du *vallus*[37] en Gaule (Laubenheimer, 2015 : 80) a sûrement permis une gestion plus rapide des récoltes et la possibilité de générer des surplus de céréales utilisables en brasserie. L'agriculture aurait donc été de plus en plus détachée de la sphère domestique à cette époque où la production de quantités importantes de bières nécessitait l'utilisation d'outils adaptés et de locaux plus vastes. Cependant, à l'heure actuelle, les preuves matérielles d'une brasserie en Gaule manquent même si l'on peut supposer que de tels établissements existaient, peut-être dans des secteurs artisanaux, à proximité de boulangeries[38]. C'est seulement à l'époque romaine et dans des contextes militaires (site de Ratisbonne en Bavière, IIe siècle ap. J.-C., ou camps de Vindolanda en Angleterre) que des bâtiments et vestiges spécifiques (puits, séchoir, etc.) associés pour l'exemple anglais à des textes de comptes mettent sur la voie de l'existence de brasseries.

Comme le souligne Pline l'Ancien de manière succincte dans des passages de son *Histoire naturelle* (Laubenheimer ; 2015 : 74), plusieurs méthodes de brassage étaient employées en Gaule et en Hispanie (Espagne actuelle) pour réaliser de nombreux types de bière dont nous savons peu de choses. En effet, l'emploi de matières premières différentes, l'existence de tours de main particuliers (lors du maltage ou de la saccharification), mais aussi l'ajout de telle ou telle plante aromatique, peut générer des tonalités fort différentes en goût, couleurs et amertume. Tout porte à croire qu'une uniformité supposée de la bière à cette époque est à relativiser alors que sa consommation en Europe de l'Ouest semble à cette époque largement partagée, dans des contextes à la fois domestiques mais aussi collectifs, lors de fêtes ou de cérémonies. L'association de la bière avec d'autres denrées alimentaires lors de ces dernières en fait un élément essentiel des festivités.

Bière et boissons fermentées des banquets

• *Des boissons de toutes les festivités ?*

À la fois présentes lors des festivités des vivants, dans les tombes comme viatique censé nourrir le défunt pour l'éternité, mais aussi offertes aux divinités et aux ancêtres lors des rituels, les boissons fermentées et la bière en particulier sont synonymes d'abondance, de force et d'immortalité (Hell, 1983, 1991). Comme pour le pain issu de la transformation des céréales (Jodry, dans ce volume), la fabrication de la bière à base d'orge s'inscrit dans une succession de gestes techniques visant à redonner vie au grain sous une autre forme. Comme nous l'avons vu plus haut, la chaîne opératoire de la production de la bière est dépendante de celle de la production des céréales et du calendrier des semailles et récoltes. Les deux cycles sont ainsi imbriqués et des phases de dormance, de croissance et de mûrissement se succèdent (Hell, 1991 : 87). C'est la fermentation qui est censée donner vie à la nouvelle boisson et la purifier par l'ajout de levure qui, dans les mythes anciens, provient souvent d'éléments non humains[39]. Il en est ainsi, par exemple, de la bave de sanglier chez les Celtes (Hell, 1991 : 89, citant Dumézil, 1935 : 9). Dans de nombreuses cultures du monde, les boissons fermentées relient à la fois les hommes et les femmes, et plus largement l'humanité aux dieux (Le Roux, 2002 : 163). Par leur forte charge symbolique, ces boissons libèrent la parole et les corps. Elles font partie intégrante de la fête et de nombreux rituels (libations, initiations, etc.) assurant ainsi une véritable « continuité cyclique » au sein des populations (Jolly, 2004 : 171-248). Les différentes manipulations rituelles de bière de sorgho en pays kabyè, au Togo (Daugey, 2007) illustrent bien ces aspects. En remplissant à la fois le corps d'un enfant, symbolisant un grand-prêtre, à une période clé de l'année, mais aussi des récipients dans des sites sacrés, les Kabyè souhaitent « communiquer au mieux avec les puissances divines liées au monde de l'antériorité : en figurant des réservoirs d'abondance relevant du monde des dieux » (Daugey, 2007 : 74).

L'imprégnation des boissons alcoolisées dans de nombreuses sociétés indique qu'une séparation nette entre usage de la bière en contexte festif ou simplement « domestique » est difficilement concevable lorsque l'on étudie ce phénomène pour les périodes anciennes ou des sociétés rurales jusqu'à une période assez récente. En effet, comme le souligne Michael Dietler (2006, 2019), une approche émique[40] et holiste est à privilégier en se détachant des conceptions occidentales contemporaines rattachées à l'alcool, en privilégiant une vision globale des contextes tout au long de la chaîne (de la production à la consommation). Ainsi, concernant la Pré- et Protohistoire, ce travail en cours est à élargir à d'autres contextes (habitat et environnement), différents des sites fortifiés de la fin du premier âge du Fer ayant bénéficié de nombreuses campagnes de fouille et dont le mobilier a fait l'objet de recherches poussées[41]. La bière, comme le vin, le cidre (Aubaile-Sallenave & Haudricourt, 1995) ou encore l'hydromel sont des boissons physiquement et culturellement incorporées au sens de Claude Fischler (2001 : 219-220). Ces boissons sont porteuses de sens et ont une fonction identitaire, car « nous sommes ce que nous mangeons », mais aussi « ce que nous buvons ». Cette notion est utilisée par Michael Dietler sous la dénomination de « culture matérielle incarnée » (2019 : 304), ce qui implique l'existence d'un ensemble de règles lors de leur usage, dont une temporalité particulière et des gestes techniques à respecter.

Les contextes funéraires parfois somptueux évoqués dans la partie précédente sont souvent le reflet d'une mise en scène intégrant la boisson et ses contenants comme symbole d'abondance au-delà de la mort (Nebelsick, 2016). Outres les objets liés à la boisson présents dans les tombes elles-mêmes, la pratique de banquets funéraires sur les lieux d'ensevelissement est également connue dès la Préhistoire, par exemple avec la possible fabrication de bière en vue de consommation sur le site de Raqefet en Israël (Yeshurun *et al.,* 2013). Le fait de découvrir ces ensembles préservés dès le départ par les vivants induit un biais pour des contextes différents (objets en position de rejet) dont la compréhension semble bien plus aléatoire.

Quoi qu'il en soit, les banquets, même s'ils peuvent s'organiser rapidement après un décès, s'inscrivent dans une temporalité qui implique de disposer de tout le nécessaire, et donc aussi de boissons adéquates, pour procéder aux divers rituels (sacrifices, libations) et abreuver les convives. Pour les banquets inscrits dans les pratiques communautaires récurrentes (fêtes de début et de fin de cycle agraire), phénomènes extra-ordinaires par essence, l'élaboration de boissons fermentées en quantité, hors d'une consommation ordinaire, s'inscrit en partie dans un cycle régulier, liées à diverses festivités. Les Gaulois, par exemple, plaçaient les banquets à des dates préfixées[42] et l'implantation des lieux de réjouissance pouvait également répondre à des critères cultuels, comme l'orientation des enceintes (Brunaux, 2006 : 261). D'autres lieux propices aux échanges de marchandises comme les marchés pouvaient aussi accueillir des pratiques de consommation collective de boissons alcoolisées. C'est l'exemple du site de Titelberg au Luxembourg (Metzler *et al.,* 2019).

Avant d'aborder plus concrètement la consommation collective et festive des boissons fermentées lors des banquets, revenons sur le dépôt d'Evans qui illustre les difficultés d'interprétation liées à la production et/ou à la consommation de ces boissons fermentées dans des contextes de dépôt. Les divers ustensiles découverts ensemble n'ont pour le moment pas fait l'objet d'analyses sur de potentiels résidus organiques, ce qui limite la réflexion. Mais Jean François Piningre (2015 : 123-139) propose plusieurs hypothèses sur la fonction de ce dépôt en se basant sur une analyse fine de l'assemblage (disposition, usure des pièces, comparaison avec des ensembles de la même période). Parmi ces hypothèses on trouve celle d'une offrande collective de « notables initiés » participant à une cérémonie (Piningre, 2015 : 132). Bien qu'il soit sûrement utopique de prétendre offrir une réponse définitive sur la fonction de ce dépôt, la présence en un même lieu d'objets de prestige destinés aussi à la production d'une boisson à partager (réellement ou symboliquement), souligne l'attention particulière que certaines communautés de l'âge du Bronze semblaient porter aux boissons fermentées, au point de vouloir en garder la mémoire.

L'on peut supposer que la boisson consommée lors du banquet était différente de celle consommée dans la sphère domestique, sans en avoir la certitude. Les divers éléments du processus technique de production d'une boisson, pris dans son entièreté, sont présents, en incluant les coupes pour la consommation, à l'exception des meules pour moudre le grain malté43, sans qu'il soit possible de dire si ces opérations étaient pratiquées sur un même lieu et au même moment (fig. 8). En effet, la fabrication d'hydromel ou de bière nécessite du temps, impliquant une fermentation sur plusieurs jours au moins. Quoi qu'il en soit, on décèle dans l'assemblage d'Evans un certain ordre pouvant suggérer qu'il existait dans ces époques anciennes une étiquette du boire. Des analyses complémentaires à mener sur des futurs dépôts (résidus dans et en dehors des vases) amèneraient assurément de nouvelles pistes de compréhension.

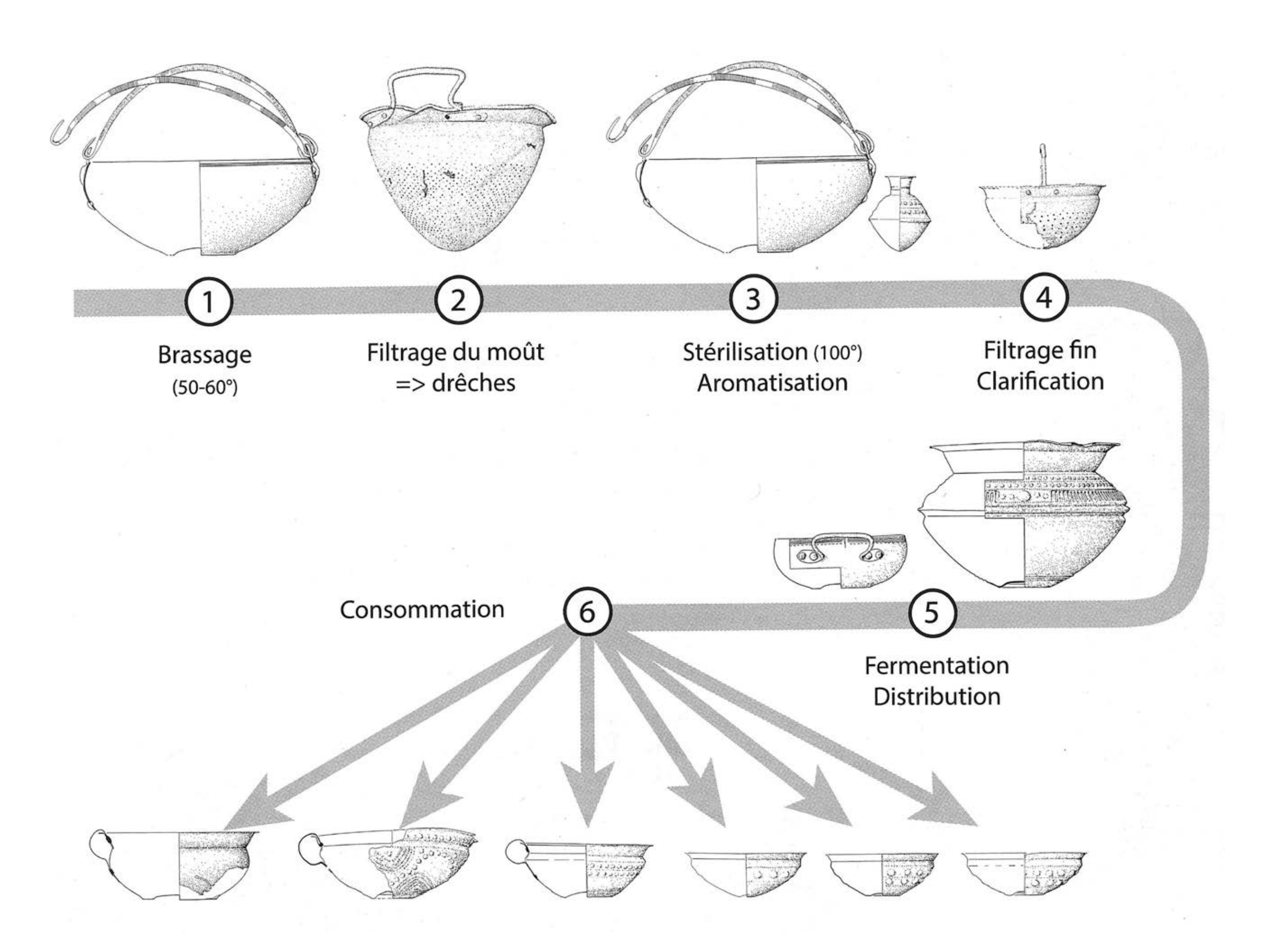


Fig. 8. Proposition de la fonction des catégories de récipients du dépôt d'Evans dans l'hypothèse de la préparation et de la distribution d'une boisson fermentée (réalisation Jean-François Piningre et Bertrand Turina, Piningre *et al.*, 2015 : 128, fig. 109).

• *Traces de bière et boissons de banquet*

Au regard des données disponibles, on peut s'interroger mais aussi lancer des pistes de réflexion sur les boissons fermentées présentes lors de banquets cérémoniels et sur leur usage. La diversité des boissons connues et de celles encore inconnues limite forcément l'analyse, mais j'espère ouvrir des pistes pour de futures recherches sur ce vaste sujet.

Plusieurs auteurs ont insisté sur les caractéristiques propres aux banquets qui sont à distinguer de celles des pratiques routinières, tant dans l'élaboration des denrées que dans leur quantité et leur qualité, avec des nuances possibles entre sociétés plus ou moins hiérarchisée (Dietler et Hayden, 2001 ; Van der Veen, 2003 ; Garcia et Pons, 2011 ; Hayden, 2014). Outre les denrées consommées, le banquet se distingue également par le nombre important de participants qu'il est souvent difficile de quantifier en archéologie. Le rassemblement implique d'être organisé par un amphitryon, pour la préparation du banquet et pour la gestion de son déroulement qui peut être ponctué d'actes rituels et symbolique (libations, toasts, etc.). Le banquet peut également clore un conciliabule ou une rencontre avant que les participants ne reprennent le cours normal de leur vie, permettant ainsi de raviver la cohésion entre les membres de la communauté concernée (Van Gennep, 1991 [1924] ; Turner, 1969). En ce sens, notamment pour les jeunes adultes, le banquet comporte un rôle propédeutique pouvant mener à la maîtrise progressive de plaisirs charnels et sociologiques comme l'ivresse (Calame, 2003 : 43). Lors des festivités, les boissons peuvent prendre ainsi une dimension libératrice, au-delà de la simple sustentation. La possession de récipients adaptés à l'absorption de boissons alcoolisées, décorés de façon particulière ou provenant d'une autre région, souligne une recherche de distinction. Cette vaisselle spécifique peut être brisée ou non au terme du repas, alors que sa réutilisation en de semblables occasions peut suggérer un certain conservatisme.

Il reste difficile de spéculer sur le goût de ces boissons disparues, mais l'emploi de céréales ou de fruits particuliers, cultivés, cueillis ou stockés pour ces occasions particulières a pu engendrer une variété gustative différente de celle des boissons fermentées de consommation plus courante à l'âge du Bronze. Les conditions de stockage des céréales et leurs transformations peuvent, par exemple, jouer sur le goût des produits transformés (voir Buchsenschutz, 2014 ; et Stika, 2011, pour se faire une petite idée du goût possible de la bière celtique ancienne). L'idée même de différence gustative est complexe de toute façon car, comme l'a montré Max Nelson (2005 : 38-44), la saveur est fortement dépendante du milieu culturel. Tant que des analyses plus poussées sur des résidus provenant de vases en contexte d'habitat ne seront pas généralisées, il sera difficile d'isoler clairement d'éventuelles boissons réservées à la sphère cérémonielle et d'en tirer les spécificités. Pour des besoins importants de boisson en volume, en Europe ancienne en tout cas, la bière à base d'orge ou de blé semble, à mon sens, bien adaptée. Sa fabrication peut débuter avec des quantités limitées pour une consommation en petit comité. Le passage à une production en plus grosse quantité est relativement aisé, sans que la recette de base ne soit réellement altérée. De plus, selon le degré d'alcoolisation souhaité, il est possible d'ajuster la quantité d'eau ajoutée lors du filtrage ou de la saccharification en vue d'obtenir une bière plus légère[44]. Le degré d'alcool peut aussi baisser au fur et à mesure de la consommation de bière, comme c'est le cas pour la bière de riz. En effet dans de nombreuses sociétés traditionnelles de l'Asie du Sud-Est, par exemple les Cau Maa' du Vietnam (Boulbet, 1960) ou les Mnong du Vietnam et du Cambodge (Condominas, 1974 [1957] ; Albert Marie Maurice, 1993), mais aussi les Dayak et les Punan de Bornéo (*communications personnelles* de Pierre Le Roux et Bernard Sellato, 2022), on ouvre la jarre de bière lors d'une festivité, et on offre à boire aux dieux puis aux chefs, aux aînés, dans un ordre hiérarchique descendant. Le niveau de bière ayant baissé, on ajoute de l'eau avant de servir les autres participants, ce qui engendre en bout de chaîne une bière plus légère dans tous les cas. La production en masse d'une boisson fermentée n'implique pas forcément l'existence d'un artisan-brasseur ou des installations complexes et des outils volumineux car, dans beaucoup de sociétés traditionnelles, une bonne partie de la population sait faire une boisson fermentée.

La direction technique des opérations dans une perspective collective est possible sous la férule de chefs ou de femmes importants, sans avoir forcément besoin d'un contremaître ou d'un chef d'équipe rompu à cette tâche. Pour Justin Jennings et ses collègues (2005 : 286-288) une telle mise en œuvre collective peut prendre deux semaines et nécessite de pouvoir conserver la boisson déjà obtenue au frais. Dans certaines régions tropicales, cette question de conservation « au frais » semble toute relative. En Asie du Sud-Est par exemple, la bière est simplement conservée dans des jarres fermées hermétiquement avec un bouchon de paille ou de palme, scellé à la cire d'abeille (*communication personnelle* Pierre Le Roux, 2022). Le vin, quant à lui, se prête mieux au vieillissement et peut se bonifier avec le temps. De même, le transport des récipients à vin sans risque de gâter le goût de celui-ci, est plus aisé que celui des bières, même si des amphores spécifiques, importées en Gaule ont pu contenir de la bière[45] (amphores de l'*oppidum* de Montlaurès à Narbonne par exemple, voir Laubenheimer, 2015 : 69).

Les exemples concrets de traces de bières en contexte de banquets sont rares du fait du nombre limité d'analyses réalisées de contenants rejetés et des conditions de dépôt difficile à caractériser (nombre élevé de vases en position secondaire, dispositions particulières...). De plus, l'usage polymorphe et polysémique des récipients ne facilite pas la tâche.

De véritables traces de production possible de bière pour des festivités ont été mises à jour plus à l'est, en Anatolie. Au Néolithique précéramique, par exemple, le site communautaire de Göbelki Tepe connu pour ces sculptures a livré plusieurs bassins en pierre de grande contenance (160 l) qui ont pu servir à produire de la bière d'engrain et d'amidonnier (Dietrich *et al.,* 2012, cité dans Rosenstock & Sheibner, 2017, fig. 7 et 45). Des traces d'oxalate de calcium y ont été identifiées. En Europe, malgré la découverte de bâtiments atypiques qualifiés de lieux cérémoniels – parfois situés à proximité de tombes mégalithiques ou de dolmens et livrant des céramiques de différents modules ayant pu servir à produire de la bière comme sur le site de Tustrup au Danemark de la seconde moitié du IVe millénaire entre autres (Tilley 1996) –, de réelles analyses chimiques restes très rares. C'est le cas par exemple pour le site de Machrie Moor sur l'île d'Arran (IIIe millénaire av. J.-C.) où des macro-restes de céréales et de pollens indiqueraient une ancienne production de bière ou d'hydromel (Dineley, 2000), de même, pour le site de Devesa do Rei en Espagne remontant au IIe millénaire av. J.-C. (Prieto *et al.,* 2005). Dans ce dernier pays, la détection de traces de bières anciennes a donné de nombreux résultats sur des sites de types différents (habitat, tombe...). Comme le souligne Bryan Hayden (2014 : 223), les travaux de Rojo-Gerra et ses collègues ont identifié des types de récipient propres à la consommation de bière en dehors d'une consommation domestique, amenant à imaginer une distinction sociale et l'accaparement d'un pouvoir (fig. 9).

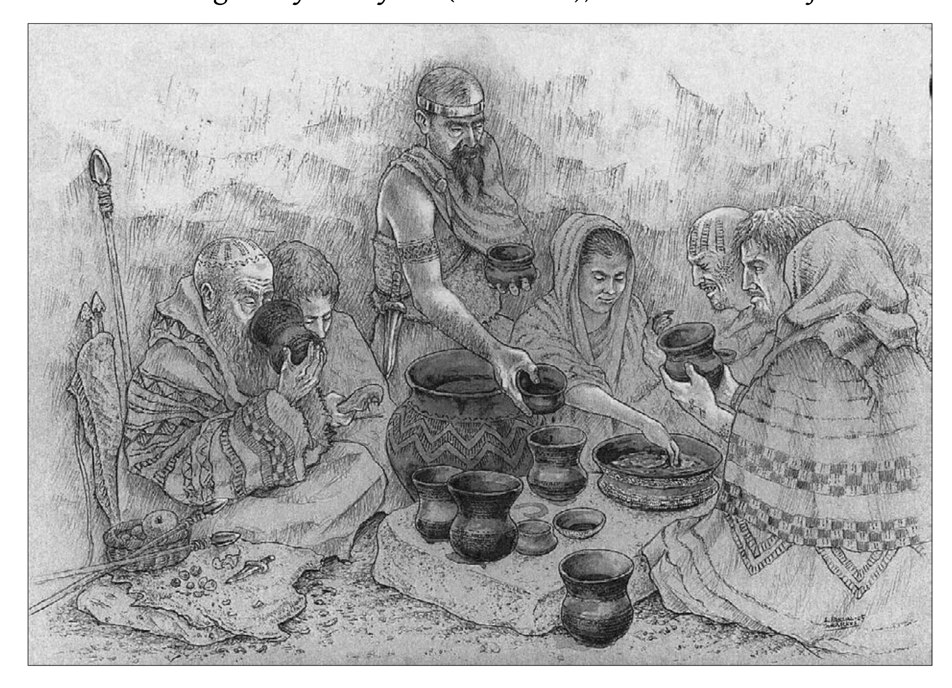


Fig. 9. Scène de commensalité dans une communauté campaniforme (dessin de Luis Pascual Repiso, Garrido-Pena *et al.*, 2011 : 116, fig. 7.5).

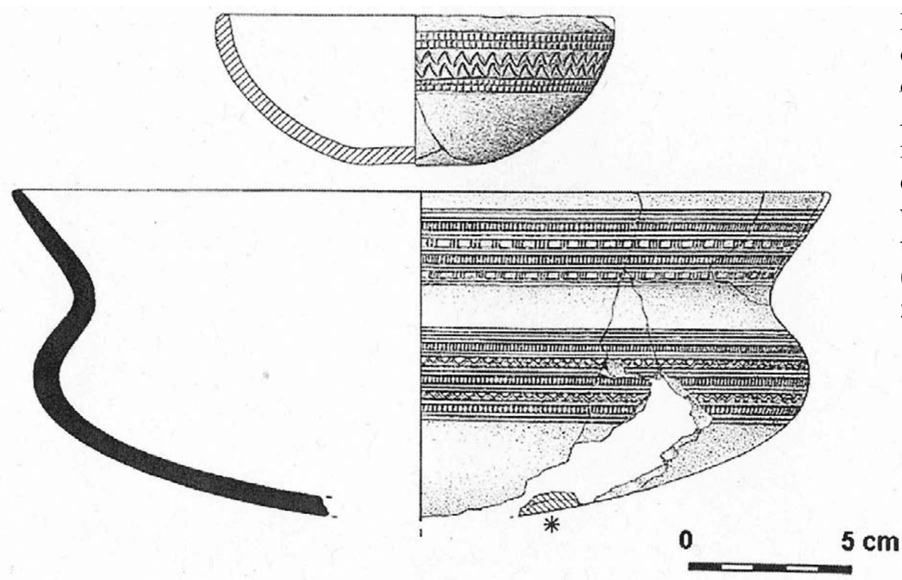


Fig. 10. En haut : vase campaniforme provenant du site de La Calzadilla-Almenara de Adaja, avec restes de cire d'abeille et de céréales ; en bas : vase de Perro Alto avec traces de résidus de bière (d'après Guerra-Doce, 2015 : 768, fig. 1).

Force est de constater que pour l'âge du Bronze européen les traces tangibles de consommation ou de production importante de bière manquent et restent tout aussi difficiles à caractériser. Comme abordé plus haut, des sites d'élaboration sont connus, mais les restes de banquets n'y sont pas légion. C'est essentiellement par les rejets de quantités hors normes de récipients à boire, associés à des restes de faune, et parfois à des récipients plus volumineux ayant contenu une quantité importante de boisson que l'hypothèse de la tenue d'un banquet est proposée par les auteurs. Ce type de vestige est déjà connu dans la culture campaniforme sur le site de Calzadilla-Almenara de Adaja (Guerra-Doce, 2006) et dans la fosse de Perro Alto (pour ce dernier site, un bol a livré des résidus de bière, fig. 10). La pratique de rejets de restes de banquet se poursuit durant l'âge du Bronze et l'âge du Fer comme dans la fosse 1130 du site de la Monédière à Bessan, dans l'Hérault, datant du Ve siècle av. J-C. (Beylier *et al.,* 2018). Mais les analyses de résidus dans les pâtes n'ont pas été effectuées. Le site d'Onnens, dans le Canton de Vaud, en Suisse (David-Elbiali *et al.*, 2014), datant du début du Bronze final, est à ce propos riche d'enseignement car des récipients ouverts à boire et des grands récipients (140 l et 65 l de capacité avec traces de pigments dans le fond du vase) suggérant la possibilité de brassage, y ont été mis au jour dans les six fosses fouillées. La réflexion de l'auteur sur les pratiques de commensalité s'appuie sur les nombreuses recherches et sources des périodes postérieures telles que le partage des boissons alcoolisées de manière hiérarchisée illustré par la mise en scène des tombes dites « princières » de Hochdorf (Verger, 2006). Des analyses sur les résidus présents dans ces grands vases et dans les petits vases à boire permettraient d'en savoir plus sur les liquides consommés lors de festivités en contexte non funéraire[46].

Pour l'âge du Fer, surtout en sa seconde phase, l'étude des boissons fermentées s'est surtout centrée sur le vin, importé en Gaule dans des amphores. Dans sa réflexion globale sur cette boisson, Matthieu Poux (2004) traite également de bière et souligne son importance en Gaule, même après l'arrivée du vin. Même si de nombreux sites sont connus pour avoir accueilli des festivités avec consommation massive de viande et de boissons, c'est surtout l'analyse des restes d'amphores qui a été privilégiée, alors que la consommation de bière devait être concomitante, comme le signalent les sources textuelles (Posidonios, Diodore). D'ailleurs, des sites ayant livré des services à boire sont connus alors que des amphores sont absentes (celui de Montans, Tarn, par exemple). Là encore, l'analyse poussée des résidus potentiellement conservés dans les vases n'a pas été effectuée. Des recherches de ce type menées sur des sites d'habitat comme à la Heuneburg, au bord du Danube, en Allemagne (étape la plus notable correspondant au Hallstatt final, entre la fin du VIIe et la première moitié du Ve siècle av. J.-C.) ont fourni des résultats encourageants pour aborder la consommation des boissons fermentées à travers l'étude de leurs contenants (Rageot, dans ce volume ; Stockhammer & Fries-Knoblach, 2019).

Ainsi, des changements dans les pratiques de consommation ont été mis en évidence dans le temps et à divers endroits de ce site, avec l'usage de récipients divers en différents lieux, et le relevé d'une préférence pour les poteries grecques lorsqu'il s'agit de consommer du vin. Diverses habitudes de consommation, peut-être liées à des statuts sociaux différents, ont pourtant été identifiées entre la zone d'occupation du plateau et la zone extérieure. Ce type d'approche est à développer, même pour des sites à caractère modeste.

Conclusion

Réfléchir sur la bière et des boissons fermentées aux périodes anciennes et subactuelles implique d'en percevoir les aspects pluriels et polysémiques. Fortement dépendante des matières premières disponibles et sélectionnées tout comme des techniques employées pour son élaboration (exemple de l'influence de la mouture et du lien avec le pain), les bières sont des marqueurs culturels. Pour identifier ces boissons clairement, il est nécessaire d'évaluer systématiquement le contexte archéologique en prenant en compte de multiples variables comme, entres autres, les conditions de dépôts des contenants ou vases de services supposés, la présence de résidus organiques dans ces derniers, des restes de graines germées…

Comme nous l'avons vu tout au long de cet article, les recherches récentes en archéologie illustrent la multiplicité des genres de boisson fermentée (hydromel, bière, vin de fruit…) connues en Europe depuis la préhistoire, des Îles britanniques à l'Espagne, en contexte funéraire, en contexte d'habitat, plus rarement en contexte rituel ou cérémoniel. Des recherches plus approfondies menées en collaboration avec des collègues d'horizon divers (ethnologues, chimistes, carpologues, brasseurs artisanaux…) pourraient sans doute permettre dans le futur de mieux appréhender le contexte de fabrication et de consommation de telles boissons.

Alors que la consommation de bière et de vin lors de banquet ou de cérémonies est bien attestée par des textes et des images dans certaines régions comme le Proche-Orient ancien, elle est bien moins visible pour la pré- et Protohistoire européenne. Toutefois, des travaux récents consacrés à la place du vin dans les rites gaulois (Poux, 2004) ou sur la bière et sa consommation par des classes plus modestes (Laubenheimer, 2015 : 71-72 qui cite Posidonios) montrent bien que ces boissons tenaient une place de choix lors des banquets et des pratiques de commensalité. Comme le souligne Luc Jallot dans ce volume, l'on observe dès le Néolithique une ritualisation dans la consommation de ces breuvages ce qui suggère des manières de boire potentiellement différentes selon les populations ou les liquides ingérés. À l'âge du Fer en Gaule, une consommation accrue de vin méditerranéen n'implique pas de fait l'abandon de la consommation de bière. Une situation assez proche mais sur un horizon chronologique plus limité, est attestée avec une nette augmentation de la production et de la consommation de bière artisanale de fermentation haute en Europe et aux États-Unis à l'époque actuelle, en parallèle d'une consommation de bière de fermentation basse industrielle encore prépondérante.

D'ores et déjà, des analyses chimiques d'un type nouveau corrélées avec des expérimentations diverses sur des récipients céramiques (Debels *et al.*, 2020) permettent d'observer des usures particulières sur les faces internes des vases et de proposer des hypothèses d'utilisation. Il reste pourtant à s'interroger plus longuement sur la particularité de ces boissons fermentées, miroir de la diversité des techniques et des ressources des populations à travers les âges. Leur implication dans les cérémonies est aussi à mieux prendre en compte comme l'a fait Pierre Le Roux dans son article pour la bière de riz chez les Jawi de Thaïlande et les Malais péninsulaires (dans ce volume). Idéalement, un colloque prochain consacré à cette thématique pourrait être l'occasion de faire le point sur le sujet.

BIBLIOGRAPHIE

AUBAILE-SALLENAVE, Françoise & André-Georges HAUDRICOURT, 1995, « Vin de pommes, pomme et cidre, histoire d'une boisson », p. 465-506 (vol. II) *in* Anonyme (dir.) : *Hommage à Jeanine Fribourg*, 21-22, 2 vol. II, vol. I : p. 1-464, vol. II : IV + p. 465-721, *Meridies* (Lisbonne), n. s., 721 p.

AOUIZERAT, Tzemach, Ital GUTMAN, Yitzhak PAZ, Aren M. MAEIR, Yuval GADOT, Daniel GELMAN, Amir SZITENBERG, Elyashiv DRORI, Ania PINKUS, Miriam SCHOEMANN, Rachel KAPLAN, Tziona BEN-GEDALYA, Shunit COPPENHAGEN-GLAZER, Eli REICH, Amijai SARAGOVI, Oden LIPSCHITS, Michael KLUTSTEIN, Ronen HAZAN, 2019, **«** Isolation and characterization of live yeast cells from ancient vessels as a tool in bioarchaeology **»,** *mBio*, 10 (2), (texte en ligne **:** e00388-19. https://doi.org/10.1128/mBio.00388-19).

ARTHUR, John W., 2003, « Brewing Beer: Status, Wealth and Ceramic Use Alteration among the Gamo of South-Western Ethiopia », *World Archaeology*, 34 (3) : 516-528.

BÉLANGER, Marie-Soleil, 2018, *Le Nouvel Âge de la Bière. L'alcool au Néolithique moyen de la Caverna delle Arene Candide*, Montréal, université de Montréal (mémoire de maîtrise en anthropologie, option archéologie), 148 p., multigr.

BEYLIER Alexandre, Éric GAILLEDRAT, Anne-Marie CURÉ, Cécile DUBOSSE, Luke HOWARTH, Ariadna Nieto ESPINET, 2018, « Banquets et rites collectifs au Ve siècle av. J.-C. au sein de l'habitat de la Monédière à Bessan (Hérault) : caractérisation et signification d'une fosse hors norme et des dépôts associés », *Gallia*, 75 : 3-48.

BOULBET, Jean 1960, « Bördee au Rendez-Vous des Génies », *Bulletin de la Société des études indochinoises* (Saigon), 35 (4) : 627-650

BOUBY, Laurent, 2014, *L'Agriculture dans le bassin du Rhône du Bronze final à l'Antiquité. Agrobiodiversité, économie, cultures,* Toulouse, Archive d'écologie préhistorique, 335 p.

BOUBY, Laurent, Philippe BOISSINOT, Philippe MARINVAL, 2011, « Never Mind the Bottle. Archaeobotanical Evidence of Beer-brewing in Mediterranean France and the Consumption of Alcoholic Beverages During the 5th Century B.C. », *Human Ecology*, 39 (3) : 351-360.

BRAIDWOOD, Robert J., Jonathan D. SAUER, Hans HELBAEK, Paul C. MANGELSDORF, Hugh C. CUTLER, Carleton S. COON, Ralph LINTON, Julian STEWARD, A. Leo OPPENHEIM, 1953, « Symposium « Did man once live by beer alone?" », *American Anthropologist,* 55 (4) : 515-526.

BRUNAUX, Jean-Louis, 2006, *Les Druides. Des philosophes chez les Barbares*, Paris, Seuil, 386 p.

BUCHSENSCHUTZ, Olivier, 2014, « Le stockage et le goût, l'exemple de l'âge du Fer », p. 281286 *in* Sandrine Costamagno (dir.) : *Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes*, Paris, Éditions du CTHS, 339 p.

CALAME, Claude, 2003, « Le rite d'initiation tribale comme catégorie anthropologique (Van Gennep et Platon) - Persée », *Revue de l'histoire des religions*, 220 (1) : 562.

CASTELLETTI L., A. MASPERO, S. MOTELLA DE CARLO, R. PINI, C. RAVAZZI, 2001, « Il contenuto del bicchiere della t 11 », p. 107-109 *in* Fillipo Maria Gambari (dir.), *La Birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V se.* a.C., Turin, Celid**,** 160 p.

CONDOMINAS, Georges, 1974 [1957], *Nous avons mangé la forêt de la Pierre-Génie Gôo (*Hii saa Brii Mau-Yaang Gôo*). Chronique de Sar Luk, village mnong gar (tribu proto-indochinoise des Hauts-Plateaux du Vietnam central)*, Paris, Mercure de France (1re éd. : 1957), 495 p.

COULON, Jean, 2015, « Le four de Sévrier en Haute-Savoir à l'âge du Bronze. Reprise des données et nouvelles perspectives », *Les Dossiers du Musée savoisien. Revue numérique* (en ligne : http://www.musee-savoisien.fr/7775-revue-n-1.htm), 1 : 119.

CREWE, Lindy & Ian HILL, 2012, « Finding Beer in the Archaeological Record. A Case Study from Kissonerga-Skalia on Bronze Age Cyprus », *Levant*, 44 (2) : 205237.

DAUGEY, Marie, 2017, « Emplir les corps des dieux pour rassasier les hommes. Étude de manipulations rituelles de bière de sorgho (pays kabyè, Togo) », *Civilisations,* 66 : 5975.

DAVID-ELBIALI, Mireille, Christian FALQUET, Claudia NIŢU, Jacqueline STUDER, David GLAUSER, Christiane JACQUAT, Ildiko Katona SERNEELS, Vincent SERNEELS, 2014, *Fosses rituelles de l'âge du Bronze au pied du Jura. Pratiques sacrificielles à Onnens/Corcelles-près-Concise - Les Côtes (canton de Vaud, Suisse) et contribution à la définition de la phase BzD1 en Suisse occidentale*, Lausanne (Suisse), Cahiers d'archéologie romande, 147, Fouilles de l'autoroute A5-1, 352 p.

DEBAILLY, Renaud, Christophe LAVELLE, Émilien SCHULTZ, 2018, « Conserver un aliment vivant. Entretien et circulation d'un ferment : le cas du kéfir », *Techniques et Culture*, 69 (1) : 180183 (version papier abrégée, texte complet en ligne : http://journals.openedition.org/tc/8957).

DEBELS, Pauline, Luc JALLOT, Christophe BORGNON, 2020, « Water and food management in late Neolithic plateau caves and lowland substructures in the south of France (3500-2300 BCE) », *Journal of Archaeological Science* (« Reports », 31 : 102341).

DELERM, Philippe, 1997, *La Première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, Paris, Gallimard, 96 p.

DIETLER, Michael, 2006, « Alcohol. Anthropological/Archaeological Perspectives », *Annual Review of Anthropology*, 35 : 229-249.

—, 2019, « Alkohol als verkörperte materielle Kultur. Vergleichende kulturanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol », p. 299-319 *in* Philipp Stockhammer & Janine W. Fries-Knoblach (dir.), *Was tranken die frühen Kelten ?*, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

DIETLER, Michael & Brian HAYDEN (dir.), 2001, *Feasts. Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, Washington, Smithsonian Institution Press, 432 p.

DIETRICH, Oliver, Manfred HEUN, Jens NOTROFF, Klaus SCHMIDT, Martin ZARNKOW, 2012, « The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Gobekli Tepe, south-eastern Turkey », *Antiquity*, 86 (333) : 674695.

DINELEY, Merryn, 2004, *Barley, malt and ale in the Neolithic,* Oxford, Oxford University Press (» British Archaeological Reports « , 1213), 84 p.

DINELEY, Merry & Graham DINELEY, 2000, « From Grain to Ale. Skara Brae, a case study », p. 196-200 *in* Anna Ritchie (dir.) : *Neolithic Orkney in its European Context*, Oxford, Oxbow Books (« McDonald Institute Monographs »), 385 p.

DOURNES, Jacques, 1978, *Forêt femme folie. Une traversée de l'imaginaire jöraï*, Paris, Aubier-Montaigne (« Étranges étrangers »), 288 p.

—, 1983, « Durian, l'épineux « , *L'Ethnographie*, LXXIX (1) : 83-92.

DUMÉZIL, Georges, 1935, « Un mythe relatif à la fermentation de la bière », *Annuaires de l'École pratique des hautes études*, 45 : 5-15.

DUNNE, Julie, Katharina REBAY-SALISBURY, Roiderick B. SALISBURY, A. FRISCH, Caitlin WALTON-DOYLE, Richard P. EVERSHED, 2019, « Milk of ruminants in ceramic baby bottles from prehistoric child graves », *Nature*, 574 : 246-248.

ERIKSON, Philippe, 2006, « Introduction « , p. 5-12 *in* Philippe Erikson (dir.) : *La Pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Saint-Nicolas-de-Port, Musée Français de la brasserie, 140 p.

EVERSHED, Richard P., Carl HERON, John GOAD, 1990, « Analysis of organic residues of archaeological origin by high-temperature gas chromatography and gas chromatography-mass spectrometry », *Analyst*, 115 (10) : 1339-1342.

FISCHLER, Claude, 2001, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 440 p.

FRÉDÉRIC, Marie-Claire, 2014, *Ni cru, ni cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté*, Paris, Alma, 360 p.

GAMBARI, Marica Venturino, Marina GIARETTI, Alessandro PEINETTI, Alessandro QUERCIA, 2015, « L'artisanat du Piémont méridional et le cas emblématique de Villa del Foro (Alessandria, Italie) », p. 675-692 *in* Stéphane Marion, Sylvie Defressigne, Jenny Kaurin, Gérard Bataille (dir.) : *Production et proto-industrialisation aux âges du Fer. Perspectives sociales et environnementales. Actes du 39e colloque international de l'Association française pour l'étude de l'âge du Fer*, Bordeaux, Ausonius (« Ausonius Mémoires », 47), 728 p.

GARCIA, Lluís & Enriqueta PONS, 2011, « The Archeological Identification of Feasts and Banquets. Theoretical Notes and the Case of Mas Castellar », p. 224-246 *in* Jiménez Gonzalo Aranda, Montón-Subías Sandra, Romero Margarita Sánchez (eds) : *Guess Who's Coming to Dinner. Feasting Rituals in the Prehistoric Societies of Europe and the Near East,* Oxford, Oxbow Books, 192 p.

GARINE, Igor (de), 2011, « Beer, Ritual and Conviviality in Northern Cameroon », p. 133-146 *in* Schiefenhövel Wulf, Macbeth Helen (eds) : *Liquid Bread, Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, Oxford, Berghahn Books (« NED-New edition », 1), 264 p.

GARRIDO-PENA, Rafael, Manuel ROJO-GUERRA, Iñigo GARCÍA-MARTÍNEZ de LAGRÁN, Cristina TEJEDOR-RODRÍGUEZ, 2011, « Drinking and eating together. The social and symbolic context of commensality rituals in the Bell Beakers of the Interior of Iberia (2500-2000 cal B. C.) », p. 109-129 *in* Gonzalo Aranda Jiménez, Sandra Montón-Subías, Margarita Sánchez Romero (eds) : *Guess Who's Coming to Dinner*, Oxford, Oxbow Books, 192 p.

GEFFROY KOMADINA, Céline, 2013, *Boire avec les morts et la Pachamama. Une anthropologie de l'ivresse rituelle et festive dans les Andes boliviennes*, Nice, université de Nice (thèse de doctorat en anthropologie sociale), 601 p., multigr.

GERLOFF, Sabine & Jeremy P. NORTHOVER, 2010, *Atlantic cauldrons and buckets of the Late Bronze and Early Iron Ages in Western Europe, with a review of comparable vessels from Central Europe and Italy*, Stuttgart, F. Steiner (« PBF II « , 18) 445 p.

GOSSELAIN, Olivier, P., 2011, « À quoi bon l'ethnoarchéologie ? », *Le Genre humain*, 50 (1) : 87111.

GUERRA-DOCE, Elisa, 2006, « Exploring the significance of beaker pottery through residue analyses », *Oxford Journal of Archaeology*, 25 (3) : 247-259.

—, 2015, « The origins of inebriation. Archaeological evidence of the consumption of fermented beverages and drugs in prehistoric Eurasia », *Journal of Archaeological Method and Theory,* 22 (3) : 751-782.

HAYDEN, Brian, 2014, *The Power of Feasts. From Prehistory to the Present*, Cambridge, Cambridge University Press, 426 p.

HÉBERT, Jean-Paul & Dany GRIFFON, 2012, *Des Bières et des hommes*, Versailles, Quae éditions, 778 p.

HELL, Bertrand, 1983, *L'Homme et la bière*, Barembach, Éditions J.-P. Gyss, 236 p.

—, 1991, « La force de la bière. Approche d'une récurrence symbolique dans les systèmes de représentations de l'Europe nord-occidentale », p. 85-95 *in* Dominique Fournier, Salvatore d'Onofrio (dir.) : *Le Ferment divin*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 251 p.

HORNSEY, Ian S., 2003, *A history of beer and brewing*, Cambridge, Royal Society of Chemistry (« RCS Paperback »), 760 p.

IZAC-IMBERT, Lionel, Frédérique DURAND, Fany MAURY, Nicolas GARNIER, 2013, « Expérimenter la bière gauloise. Les boissons fermentées à la fin de l'âge du fer », p. 2134 *in* Patrick Demouy (dir.) : *Les Boissons, Actes du 138e congrès national des sociétés historiques et scientifiques*, Rennes (en ligne : http://cths.fr/ed/edition.php?id=6937).

JEDRUSIAK, Floriant, Philippe MARINVAL, 2019, « Gruit et autres substances : les aromates », *conférence donnée lors de l'école thématique du CNRS « Boissons et préparations alimentaires. Approches de terrain, Initiation au laboratoire. Expérimentations (Néolithique-Moyen Âge), 7-11 octobre 2019*, Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal (Rhône).

JENNINGS, Justin, Brenda J. BOWSER (dir.), 2009, *Drink, power, and society in the Andes*, Gainesville, University Press of Florida, 290 p.

JENNINGS, Justin, Kathleen L. ANTROBUS, Sam J. ATENCIO., Erin GLAVICH, Rebecca JOHNSON, German LÖFFLER, Christine LUU, 2005, « Drinking beer in a blissful mood alcohol production. Operational chains, and feasting in the ancient world », *Current Anthropology*, 46 (2) : 275303.

JOLLY, Éric, 2004, *Boire avec esprit. Bière de mil et société dogon*, Nanterre, Société d'ethnologie (« Sociétés africaines »), 499 p.

—, 2007 « Compte-rendu de Philippe Erikson (dir.) : *La Pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Saint-Nicolas-de-Port, Musée Français de la brasserie, 140 p., ill., ouvrage édité et publié avec le concours de l'université de Paris X-Nanterre, de l'UMR 7535 et de l'UPR 324 ; 2e éd. : 2006) », *Journal de la Société des Américanistes*, 93 (1) (texte en ligne : : http://journals.openedition.org/jsa/7403).

KATZ, Solomon H. & Mary Mathilda VOIGT, 1986, « Bread and beer. The early use of cereals in the human diet », *Expedition*, 28 : 2334.

LARDÉ, Sophie, Nicolas GARNIER, Éric FRÉNÉE, Florent MERCEY, 2020, « Analyses d'un dépôt de céramiques du Bronze final à Vienne-en-Val (Loiret). Quelles substances biologiques pour quelle(s) fonction(s) ? » p. 155-162 *in* Ginette Auxiette, Caroline Mougne, Rebecca Peake, Françoise Toulemonde (sous dir.) : *Autour de la table. L'alimentation à l'âge du Bronze et au premier âge du Fer*, Dijon, APRAB/ Inrap/ MAN, 6e supplément du *Bulletin de l'APRAB*, 208 p.

LAUBENHEIMER, Fanette, 2015, *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin,* Paris, CNRS Éditions, 186 p.

LAUBENHEIMER, Fanette, Pierre OUZOULIAS, Paul VAN OSSEL, 2003, « La bière en Gaule. Sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques : première approche », *Revue archéologique de Picardie*, 1 (1) : 4763.

LE CONTEL, Jean-Michel & Paul VERDIER, 1997, *Un calendrier celtique. Le calendrier gaulois de Coligny*, Paris, Errance, 88 p.

LE ROUX, Pierre, 2002, « Des hommes aux dieux. Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du Sud-est et au-delà », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 90 (1-2) : 161-178.

LEFRANC Philippe, Clément FÉLIU, 2015, « Un dépôt de céramique michelsberg à Obernai « Parc d'activités économiques intercommunal » (Bas-Rhin) », *Revue archéologique de l'Est*, 64 : 425438.

LEGRAS, Jean-Luc, Didier MERDINOGLU, Jean-Marie CORNUET, Francis KARST, 2007, « Bread, beer and wine. Saccharomyces cerevisiae diversity reflects human history », *Molecular Ecology*, 16 (10) : 20912102.

LEROI-GOURHAN, André, 2017 [1943], *Évolution et techniques*, tome 1, *L'Homme et la matière*, Paris, Albin Michel (« Sciences d'aujourd'hui »), (1re éd. 1943), 363 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 1968, *Mythologiques*, tome 3, *L'Origine des manières de table*, Paris, Plon, 478 p.

LIU LI, WANG JIAJING, Danny ROSENBERG, ZHAO HAO, György LENGYEL, Dani NADE, 2018, « Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel. Investigating Natufian ritual feasting », *Journal of Archaeological Science Reports*, 21 : 783793.

LINGER-RIQUIER, Sandrine, Nicolas GARNIER, Sandra JAEGGI, Elisabeth DODINET, Jean-Philippe CHIMIER, Alix FOURRÉ, 2016, « Toubib or not toubib ? à propos des analyses organiques de quelques vases en contexte funéraire en Touraine et en Berry (Ier siècle av. J.-C.-IVe siècle apr. J.-C.) », p. 315-328 *in* Lucien Rivet (dir.) : *Actes du congrès SFECAG d'Autun, 5-8 mai 2016*, Marseille, SFECAG, 734 p.

LOUVET, Brice, 2019, « Quel goût pouvait bien avoir la bière des pharaons ? Ces chercheurs y ont goûté ! », *Sciencepost*, article en ligne (https://sciencepost.fr/2019/05/quel-gout-pouvait-bien-avoir-la-biere-des-pharaons-ces-chercheurs-y-ont-goute/).

LYONS, Diane & Nicholas DAVID, 2019, « To hell with ethnoarchaeology… and back! », *Ethnoarchaeology*, 11 (2) : 99133.

MARIANI, Léo, 2017, « Une odeur d'enfer. À propos du devenir universel des qualités organoleptiques d'un fruit », *Techniques & Culture*, 62 : 48-67.

MAURICE, Albert Marie, 1993, *Les Mnong des Hauts-Plateaux (Centre-Vietnam)*, Paris, L'Harmattan (« Recherches asiatiques »), préface de Georges Condominas, 2 tomes, 743 p., tome 1, *La Vie matérielle*, 457 p., tome 2, *Vie sociale et coutumière*, p. 459-745 (286 p.).

MAUSS, Marcel, 1950, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques « , p. 145-279 *in* Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, précédé d'une *Introduction à l'œuvre de Marcel Mauss* par Claude Lévi-Strauss, Paris, PUF (« Quadrige »), (rééd. 1983 ; 1re éd. en article : 1923-24 dans la revue *L'Année sociologique*, seconde série, tome 1), 482 p.

MCGOVERN, Patrick E., 2009, *Uncorking the Past: the Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*, Berkeley, University of California Press, 330 p.

MCGOVERN, Patrick E., Gretchen R. HALL, Armen MIRZOIAN, 2013, « A biomolecular archaeological approach to « Nordic grog" », *Danish Journal of Archaeology*, 2 (2) : 112131.

MERRITT, C. Jr., 1970, « The combination of gas chromatography with mass spectrometry », *Applied Spectroscopy Reviews*, 3 (1) : 263–325.

METZLER, Jeannot, Catherine GAENG, Patrice MÉNIEL, 2016, *L'Espace public du Titelberg*, Luxembourg, Centre national de recherche archéologique, 971 p.

MICHLER, Matthieu, 2019, *Brasser sa bière au XXIe siècle. Pratiques brassicoles en Alsace, entre amateurs et artisans*, Strasbourg, université de Strasbourg (m**émoire de** licence en ethnologie), 175 p., multigr.

MICHLER, Matthieu (dir.), 2011, *LGV Est-européenne, 2e phase, site 9-1. Gingsheim (67) : « Steinbrunnen », « Aschenbuckel ». Un paléo-vallon sur la rive droite du Gingsheimerbaechel*, Dijon, Inrap Grand-Est Sud (rapport de fouille préventive), 79 p., multigr.

NEBELSICK, Louis, D., 2016, *Drinking against Death. Studies on the Materiality and Iconography of Ritual, Sacrifice and Transcendence in Later Prehistoric Europe*, Warszawa, Pologne, Wydawnictwo Naukowe UKSW, 335 p.

NELSON, Max, 2005, *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, Londres, Routledge, 213 p.

—, 2014, « The Geography of Beer in Europe from 1000 B.C. to A.D. 1000 », p. 9-21 *in* Mark Patterson et Nancy Hoalst-Pullen (eds) **:** *The Geography of Beer. Regions, Environment, and Societies*, Dordrecht, Springer, 228 p.

PEAKE, Rebecca, 2020, *Villiers-sur-Seine : un habitat aristocratique du IXe siècle avant notre ère*, Paris, Inrap/CNRS Éditions (« Recherches archéologiques **»,** 18), 456 p.

PERLÈS, Catherine, Anita QUILES, Hélène VALLADAS, 2013, « Early seventh-millennium AMS dates from domestic seeds in the Initial Neolithic at Franchthi Cave (Argolid, Greece) », *Antiquity*, 87 : 1001-1015.

PININGRE, Jean-François, Michel PERNOT, Véronique GANARD, 2015, *Le Dépôt d'Evans (Jura) et les dépôts de vaisselles de bronze en France au Bronze final*, Dijon, Artehis édition (supplément 37 à la Revue archéologique de l'Est), 215 p.

POULAIN, Jean-Pierre, 2017, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'Année sociologique*, 67 : 23-46.

POUX, Matthieu, 2004, *L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Montagnac, M. Mergoil, 637 p.

PRANYIES, Audrey, Thierry ARGANT, Fanny GRANIER, Bertrand MOULIN, Caroline SCHAAL, 2012, « Les batteries de foyers à pierres chauffantes de la fin de l'âge du Bronze et du début du premier âge du Fer : des vestiges de repas collectifs sur le site de Grièges (Ain) ? », *Gallia*, 69 (2) : 154.

PRIETO, Martínez, M. PILAR, Jordi JUAN-TRESSERRAS, J. C. MATAMALA, 2005, « Ceramic production in the northwester Iberian Peninsula. Studying the functional features of pottery by analyzing organic material », p. 193-200 *in* M. I. Prudêncio, M. I. Dias, J. C. Waerenborgh (eds) : *Understanding people through their pottery. Proceedings of the 7th European Meeting on Ancient Ceramics (EMAC'03). October 27-31, 2003-ITN*, Lisbon (Portugal), Instituto Português de Arqueologia (« Trabalhos de Arqueología », 42), 321 p.

PY, Michel, Ramon BUXO I CAPDEVILA, 2001, « La viticulture en Gaule à l'âge du Fer », *Gallia*, 58 (1) : 2943.

RAGEOT, Maxime, Angela MÖTSCH, Birgit SCHORER, David BARDEL, Alexandra WINKLER, Federica SACCHETTI, Bruno CHAUME, Philippe Della CASA, Stephen BUCKLEY, Sara CAFISSO, Janine FRIES-KNOBLACH, Dirk KRAUSSE, Thomas HOPPE, Philipp STOCKHAMMER, Cynthianne SPITERI, 2019, « New insights into Early Celtic Thomas consumption practices. Organic residue analyses of local and imported pottery from Vix-Mont Lassois », *PLOS ONE*, 14 (6) (texte en ligne : https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0218001).

RÄTSCH, Christian, 2002, *Bier. Jenseits von Hopfen und Malz*, Hamburg, Orbis, 224 p.

RIVAL, Laura M., 2016, « L'imbrication des processus vitaux et des processus techniques dans la gestion et la préparation du manioc chez les Makushi de Yupukari (Guyana) », en ligne sans pagination *in* Anonyme (dir.) : *Actes de colloque du musée du quai Branly Jacques Chirac*, Musée du quai Branly (Département de la recherche et de l'enseignement), Paris, Musée du quai Branly ; (texte en ligne : https://doi.org/10.4000/actesbranly.675).

ROSENSTOCK, Eva & Alisa SCHEIBNER, 2017, « Fermentierter Brei und vergorenes Malz. Bier in der Vorgeschichte Südwestasiens und Europas », *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 147 : 3162.

SANZ, Mínguez, Carlos & Javier Velascao VÁZQUEZ (dir.), 2003, *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la región vaccea. Investigaciones arqueológicas vacceas, romanas y visigodas (1999-2003)*, Valladolid, université de Valladolid, 335 p.

SAUREL, Marion, 2019, « Grandes jarres et fosses allongées. La production de bière à l'âge du Fer en Champagne (France), entre le VIIe et le Ve siècle av. notre ère », p. 135-151 *in* Philipp W Stockhammer & Janine Fries-Knoblach (dir.) : *Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

STÄUBLE, Tercier, Nicole & Isabelle RABOUD-SCHÜLE (dir.), 1999, *Ferments en folie*, Vevey (Suisse), Nestlé & Fondation Alimentarium, 221 p.

STIKA, Hans-Peter, 2011, « Beer in Prehistoric Europe », p. 113-151 *in* Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth (eds) : *Liquid bread. Beer and brewing in corss-cultural perspective*, Oxford, Berghahn Books, 264 p.

STIKA, Hans-Peter, Elena MARINOVA, Andreas G. HEISS, Ferran ANTOLÍN, Azorín Marian BERIHUETE, Chryssa PETRIDOU, Soultana-Maria VALAMOTI, 2019, « Advances in the knowledge of ancient beer brewing and reconstruction of its taste », p. 149 *in* Girolamo FIORENTINO, Milena PRIMAVERA (éd..) : *18th Conference of the International Workgroup for Palaeoethnobotany*, Lecce, Università del Salento, 249 p.

STOCKHAMMER, Philipp & Janine FRIES-KNOBLACH (dir.), 2019, *Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

TESTARD-VAILLANT, Philippe, 2005, « Un nectar de 7500 ans d'âge ? », *Le Journal du CNRS,* 188 : 18-22 (texte en ligne : http// www2.cnrs.fr/presse/journal/2408.htm).

TESTART, Alain, 2012, *Avant l'histoire. L'évolution des sociétés, de Lascaux à Carnac*, Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 560 p.

TILLEY, Christopher, 1996, *An Ethnography of the Neolithic. Early Prehistoric Societies in Southern Scandinavia*, Cambridge, Cambridge University Press, 360 p.

TOULEMONDE, Françoise, 2014, « Les blocs carbonisés de millet commun de l'habitat protohistorique de Villiers-sur-Seine « Le Gros Buisson » (Seine-et-Marne) : peut-on parler de préparation alimentaire ? », *ArcheoSciences. Revue d'archéométrie*, 38 : 109118.

TRÉMOLIÈRES, Jean, 1975, « Connaissance de la bière », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 4 : 33 (supplément au fascicule 4).

TURNER, Victor, 1969, *The Ritual process. Structure and anti-structure*, Ithaca, Cornell University Press, 213 p.

VALAMOTI, Soultana-Maria, 2018, « Brewing beer in wine country? First archaeobotanical indications for beer making in Early and Middle Bronze Age Greece », *Vegetation History and Archaeobotany*, 27 (4) : 611-625.

VAN DER VEEN, Marijke, 2003, « When Is Food a Luxury? », *World Archaeology*, 34 (3) : 405427.

VAN GENNEP, Arnold, 1991 [1924], *Les Rites de passage. Étude systématique des rites de la porte et du seuil, de l'hospitalité, de l'adoption, de la grossesse et de l'accouchement, de la naissance, de l'enfance, de la puberté, de l'initiation, de l'ordination, du couronnement, des fiançailles et du mariage, des funérailles, des saisons*, Paris, A. et J. Picard, 226 p.

VAQUER, Jean & Michel BARBAZA, 1987, « Cueillette ou horticulture Mésolithique : la Balma de l'Abeurador », p. 231-242 *in* Jean Courtin, Jean Guilaine, Jean-Louis Roudil, Jean-Louis Vernet (dir.) : *Premières communautés paysannes en Méditerranée occidentale. Actes du colloque international du CNRS (Montpellier, 26-29 avril 1983)*, Paris, CNRS Éditions (« Histoire »), 764 p.

VERGER, Stéphane, 2006, « La Grande Tombe de Hochdorf, mise en scène funéraire d'un « cursus honorum » tribal hors pair », *Siris*, 7 : 544.

WANG JIAJING, LI LIU, Andreea GEORGESCU, V. Le VIVIENNE., Madeleine H. OTA, SILU TANG, Mahpiya VANDERBILT, 2017, « Identifying ancient beer brewing through starch analysis. A methodology », *Journal of Archaeological Science Reports*, 15 : 150-160.

WILLIAMS, Patrick Ryan, Donna J. NASH, Joshua M. HENKIN, Ruth Ann ARMITAGE, 2019, « Archaeometric Approaches to Defining Sustainable Governance. Wari Brewing Traditions and the Building of Political Relationships in Ancient Peru », *Sustainability*, 11 (8), (texte en ligne, sans pagination: https://doi.org/10.3390/su11082333).

YESHURUN, Reuven, Guy BAR-OZ, Dani NADEL, « The social role of food in the Natufian cemetery of Raqefet Cave, Mount Carmel, Israel », *Journal of Anthropological Archaeology*, 32 (4) : 511-26.

NOTES

1. Il s'agit de l'étude du fait alimentaire de manière large (pour en savoir plus, voir Poulain, 2017).

2. Connaisseurs et passionnés de la bière, tout comme les œnologues pour le vin.

3. On peut évoquer ici l'allusion de Claude Lévi-Strauss (1968 : 396) au dégoût des militaires américains, lors du débarquement en Normandie en 1944, pour l'odeur des fromageries normandes qui leur évoquait la pestilence des cadavres. Pour un autre produit comme le dourion en Asie du Sud-Est, voir Jacques Dournes (1983) ou Léo Mariani (2017).

4. Qui renferme de l'amidon.

5. De l'insalivation d'une pâte amylacée (voie 1) à l'hydrolyse acide d'un emploi d'amidon (voie 6) en passant par la germination des grains de céréales (voie 2), la culture de champignons amylolytiques (voie 3), plantes à complexes amylolytiques (voie 4), et le sur-mûrissement des fruits amylacés (voie 5) (voir http://www.beer-studies.com/fundamentals).

6. À ce stade, la boisson n'est pas encore alcoolisée.

7. Récemment, des analyses biochimiques ont révélé des traces de miliacine dans des récipients sur le site du mont Lassois à Vix (Bourgogne), suggérant la possibilité de consommation de bière à base de millet (présence importante de restes de graines cette espèces ; Rageot, Mötsch *et al.,* 2019).

8. Une seule mention pour le moment de traces de houblon est connue dans la tombe 11 de Pozzetto di lastre en Italie (VIe siècle av. J.-C. ; Castelletti *et al.* 2001).

9. Mentionnons aussi les travaux sur ce sujet de Christian Rätsch (2002), ethnobotaniste allemand qui a inventorié dans le monde près de 159 plantes, mais aussi cinq minéraux et neuf additifs d'origine animale.

10. Des traces ont été repérées dans une bière provenant d'un contexte funéraire à Las Ruedas (Valladolid, Espagne ; Sanz & Velasco, 2003).

11. Le passage sur la bière de grain (*töpai*) de Jacques Dournes à propos des Proto-Indochinois (autochtones) Jörai de langue austronésienne du Vietnam (1978, p. 86-89) est à ce sujet éloquent.

12. De nombreuses enquêtes ethnographiques indiquent que, localement, des moisissures amylobactériques domestiquées sont utilisables, par exemple chez les Makushi de Yupukari (Guyana) en ce qui concerne leur bière de manioc (Rival, 2016).

13. L'exemple de la bière de type gueuze dans la brasserie Cantillon (Belgique) est le plus connu.

14. Je m'inscris ainsi dans la lignée des travaux sur la technique et la culture promulguée par André Leroi-Gourhan et poursuivie par des chercheurs comme Pierre Lemonnier en ethnologie ou Hélène Balfet en archéologie.

15. Celle-ci a déjà été présentée à plusieurs reprises dans des articles ou des monographies (Jennings *et al.,* 2005 : 279-281 ; Horney, 2003 ; Laubenheimer *et al.*, 2003 ; Dineley, 2004).

16. L'alpha (α)-amylase est une enzyme digestive, tandis que la bêta (β)-amylase est impliquée quant à elle dans la germination des graines et la maturation des fruits.

17. Pour aller plus loin sur ces aspects nutritifs de la bière, entre autres, voir Jean Trémolières (1975).

18. Cette réflexion devra pointer les possibles biais, comme les contaminations par des substancs présentes dans les sédiments au contact des objets. La multiplication des prélèvements est donc nécessaire, en particulier ceux des échantillons témoins.

19. Dans son travail universitaire Marie-Soleil Bélanger (2018) s'est attachée à l'étude de céramiques découvertes dans les années 2000.

20. Ils sont aussi l'occasion de tester d'autres approches et d'analyses.

21. Voir les travaux de C. J. Merrit (1970) sur la spectrométrie de masse.

22. Le frustule est une sorte de coque entourant certaines diatomées (*Bacillariophyta*), algues unicellulaires microscopiques.

23. En archéologie, on ne peut pas différencier un vinaigre d'un jus de raisin non fermenté.

24. GC-MS : *Gas chromatography with mass spectrometry* (« chromatographie à phase gazeuse, couplée à la spectrométrie de masse », avec purification par HPLC ou *High performance liquid chromatography with mass spectometry* (« chromatographie à phase liquide, à haute performance couplée à la spectrométrie de masse »).

25. Brasseur artisanal ayant effectué plusieurs brassins expérimentaux (avec pierres chauffées).

26. Université de Genève.

27. CNRS & université de Paris Ouest-Nanterre.

28. Ces recherches sont intégrées dans un nouveau projet interdisciplinaire Sinergia (FNS) intitulé « Foodways in West Africa. An integrated approach of pots, animals and plants » (2019-2023).

29. Même si cela reste difficile à quantifier.

30. Soulignons que la production de boisson fermentée a pu se faire sans céramique, comme à Raquefet, en Israël, où ce sont des mortiers enterrés, ou directement des cupules creusées dans la roche, qui sont utilisés (Liu *et al.,* 2018).

31. Pépins de *Vitis vinifera sylvestris* (Perlès *et al.,* 2013).

32. Neuf récipients d'origine locale et allochtone ("Chasséen septentrional », Michelsberg du Neckar, type proche des amphores Baalberge).

33. Toujours à Can Sadurni, une nouvelle occupation de l'âge du Bronze moyen a livré des tessons présentant des traces d'amidon associé à des phytolithes et à des résidus de levure (Rosenstock et Scheibner, 2017, site 42).

34. Peuple de la Gaule celtique du sud du Massif central. Leur territoire s'étendait sur les actuels départements du Tarn et de l'Aveyron, délimité par le plateau de l'Aubrac au nord et les confins de la montagne Noire au sud. Les Rutènes ont donné leur nom à la ville de Rodez.

35. Type de grande céramique grecque antique : profonde jarre ayant une base plus ou moins étroite.

36. Sept sites de fouille sont présentés sur les pages consacrées à l'archéologie du vin sur le site Internet de l'Inrap (https://www.inrap.fr/dossiers/Archeologie-du-Vin).

37. Ancêtre de la moissonneuse mécanique : « le *vallus* est une énorme caisse garnie de dents conduite sur deux roues à travers les moissons par un bœuf qui la pousse devant lui, les épis arrachés par les dents tombant à mesure dans le coffre », comme l'explique un texte de Pline l'Ancien. Son utilisation confirme l'existence (au moins sur les terres à céréales du nord de la Gaule) de grands domaines fonciers, exploités par une main-d'œuvre dépendante ou libre, pour le compte de grands propriétaires qui développent parfois d'autres activités économiques, comme la commercialisation des surplus agricoles, mais aussi de produits transformés (*Encyclopédie Larousse* en ligne).

38. L'emploi de la levure de bière en boulangerie est mentionné par Pline l'Ancien (*Histoire naturelle*, XVIII, 62).

39. Pour des exemples, voir Frédéric (2014 : 65-74).

40. Dont le point de vue est basé sur les concepts et le système de pensée propre aux personnes étudiées. Le concept « émique » (*emic* en anglais) (et son antonyme « étique », *etic* en anglais) est repris du système dyadique proposé aux anthropologues par le linguiste américain Kenneth L. Pike (université de Chicago) qui l'a façonné à partir de l'opposition linguistique entre ce qui relève du domaine phon*émique* (sons sémantiques pris en compte par la phonologie) assimilé en anthropologie à un regard autochtone, et du domaine phon*é*tique (études des phones ou simples sons, porteurs ou non de sens), assimilé en anthropologie à un regard extérieur (P. Le Roux, *Communication personnelle*, 2022).

41. Sites de la Heuneburg et de Vix étudiés dans le cadre du projet BEFIM.

42. Fête de Samuhin pour les Celtes. Mentionnée sur le calendrier de Coligny sous *Samonions* (Le Contel & Verdier, 1997).

43. S'il agissait d'hydromel ces objets seraient inutiles. Concernant le chaudron qui aurait pu servir à l'ébullition du moût, il n'a pas été noté de traces de chauffe dans son fond.

44. Le moût, sans alcool car non fermenté, riche en sucre, peut aussi être consommé par les enfants. La « petite bière » issue d'une seconde filtration sur le malt chaud donne aussi une bière légère.

45. Sans oublier l'emploi de tonneaux rarement retrouvés sur les sites archéologiques.

46. Sur le site de Villiers-Sur-Seine, déjà mentionné plus haut, la forte proportion de céramiques fines, probablement rejetées à la suite d'un festin où de grandes quantités de viande ont été consommées, suggère une consommation importante de boissons alcoolisées sans qu'on puisse préciser lesquelles (Peake, 2020 : 326).

LE « *MESSAGE DES MEULES* » : CÉRÉALES, MOUTURES ET PAINS S'INVITENT AUX BANQUETS

Approches transversales des pratiques alimentaires liées aux outils de mouture

par

Florent JODRY
Archéologue-lithicien, Inrap, membre du laboratoire ARCHIMEDE
(UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Résumé : Le moulin répond à la nécessité de transformer les céréales en farine fine ou grossière destinée à la fabrication de pains, galettes ou bouillies. Durant une longue période, depuis les débuts de l'agriculture jusqu'à nos jours, deux types de moulin se succèdent : les moulins « va-et-vient » et les moulins « rotatifs ». Ils adoptent une forme particulière selon la chronologie et l'aire géographique. En Europe occidentale, du Néolithique jusqu'à l'âge du Fer, le moulin est constitué d'un élément fixe (la meule) sur lequel est actionnée une molette : c'est le moulin « va-et-vient ». Au second âge du Fer, sur notre territoire, le système du moulin devient rotatif ce qui a pour conséquence une augmentation du rendement. Profondément lié aux sociétés agricoles, le moulin, façonné et utilisé par l'Homme, représente l'outil indispensable et vital ; il informe sur l'histoire des techniques et l'organisation des sociétés anciennes. Mais derrière cette vision pragmatique, on voit apparaître une autre face de l'outil. Cet autre portrait dévoile un instrument immatériel qui ponctue la vie spirituelle des hommes. Le moulin est, par conséquent, un outil pluriel qui accompagne les hommes de la naissance à la mort, escortant discrètement leurs vies en s'invitant dans leurs croyances, dans leurs réjouissances ; car ce sont bien des réjouissances du banquet dont il est question ici. C'est au fil de ces réceptions, qu'elles soient destinées aux vivants ou aux morts, qu'elles soient populaires ou aristocratiques, que l'outil délivre son message, apportant un nouvel éclairage sur les pratiques alimentaires à travers le monde.

Mots clés : banquet - moulin - meule - archéologie - ethnologie

THE « MESSAGE FROM THE MILLSTONES": CEREALS, GRINDS AND BREADS ARE INVITED TO FEASTS

Cross-cutting approaches to food practices related to grinding tools

Abstract **:** *The mill responds to the need to transform cereals into fine or coarse flour intended for the manufacture of breads, pancakes or porridges. For a long period, from the beginnings of agriculture to the present day, two types of mills follow one another: querns and rotary mills. They adopt a particular form depending on the chronology and the geographical area. In Western Europe from the Neolithic to the Iron Age, the quern consists of a fixed element on which an upper stone is actuated: this is the saddle quern. During the second Iron Age, on our area, the mill system became rotary, which resulted in an increase in yield. Deeply linked to agricultural societies, the mill, shaped and used by men, represents the essential and vital tool; it informs us about the history of techniques and the organization of ancient societies. But alongside this pragmatic vision, we see another face of the tool appear. This other portrait reveals an immaterial instrument that punctuates the spiritual life of men. The mill is therefore a plural tool that accompanies men from birth to death, discreetly escorting their lives by inviting themselves into their beliefs, into their festivities; for it is indeed the rejoicings of the banquet in question here. It is through these receptions, whether intended for the living or the dead, whether popular or aristocratic, that the tool delivers its message to us, shedding new light on food practices worldwide.*

Keywords **:** *banquet - mill - millstone - archaeology – social anthropology*

Introduction

« Le pain sent bon quand il est chaud [...]. C'est une odeur dorée, généreuse, optimiste » (Leygonie, 2016). Cette sensation de bien-être olfactif qui, bien qu'elle soit collectivement reconnue et appréciée, ne se déguste qu'individuellement en faisant appel aux parfums et saveurs ancrés dans notre mémoire.

Le pain et par extension les céréales sont des produits alimentaires qui envoient des messages. Mais, nous le verrons, de la même manière les meules en délivrent aussi. Elles nous ouvrent la porte des mondes profanes et sacrés ; elles sont à la fois des objets sacrés, des médiateurs et, à l'opposé, un bien matériel voué à être détruit.

Avec un tel sujet, il ne sera pas question de boissons enivrantes et de nourritures carnées généreuses alors qu'il sera bien question de banquets, mais en filigrane ; nous présenterons donc ce qui se déroule en coulisse. En effet, que le banquet soit monarchique, funéraire ou aristocratique, les meules font partie du protocole. Ce sont des outils mouvants, tantôt invisibles, tantôt perceptibles, exclus la plupart du temps du cœur de la fête car ils n'en garantissent pas le succès mais y participent indéniablement en restant en marge. Les meules s'invitent.

L'importance que revêt la mouture dans les sociétés est à l'opposé de l'image qu'a laissée l'outil lui-même. Qu'est-ce qu'un « simple » outil en pierre destiné à traiter majoritairement les céréales peut nous apprendre ? Qu'est-ce que cet instrument peut nous transmettre ?

Pour Oger Kaboré (2011 : 222) « la meule est sacrée quand elle intervient dans les préparatifs des banquets [...] « . Sans être présentes physiquement lors des banquets, les meules diffusent donc un message qu'Oger Kaboré a tenté de décrypter dans son article « Le message des meules ».

Dans le présent travail, nous ferons quelques écarts. Tout d'abord dans le temps puisque nous nous affranchirons d'une chronologie régulière et linéaire en abordant aussi bien des thématiques contemporaines que protohistoriques. Cela nous permettra de mieux capter la circulation des idées. Nous ferons également des écarts géographiques en visitant les continents afin de goûter différents points de vue.

Dans une première partie nous aborderons et analyserons les pratiques qui conduisent à célébrer les céréales et la mouture. Dans un deuxième temps, nous nous attacherons à définir la manière dont les meules, simples objets élaborés par l'Homme, s'invitent aux banquets. Pour terminer, nous verrons comment les sociétés humaines considèrent ces outils une fois extraits de leurs sphères laborieuses.

D'un monde à l'autre... La célébration des céréales, de la farine et du pain

- *Les céréales, source de vie*

Symboles de la course du temps, de l'angoisse de l'agriculteur face aux aléas de la germination et de la maturation (Marinval, 1993), les mythes liés à la fertilité et aux céréales sont présents sur différents continents, à des périodes distinctes : Chicomecoatl fait partie du panthéon dédié (fig. 1). Déesse aztèque de la fertilité du sol et des fruits de la terre[1] cette divinité est associée au maïs, plante emblématique et vitale cultivée notamment par le peuple aztèque (Mexique). Elle préside également aux bonnes récoltes, contrôle la chaleur du soleil et, par extension, la chaleur nécessaire pour la fabrication du pain (Fernandez, 1992).

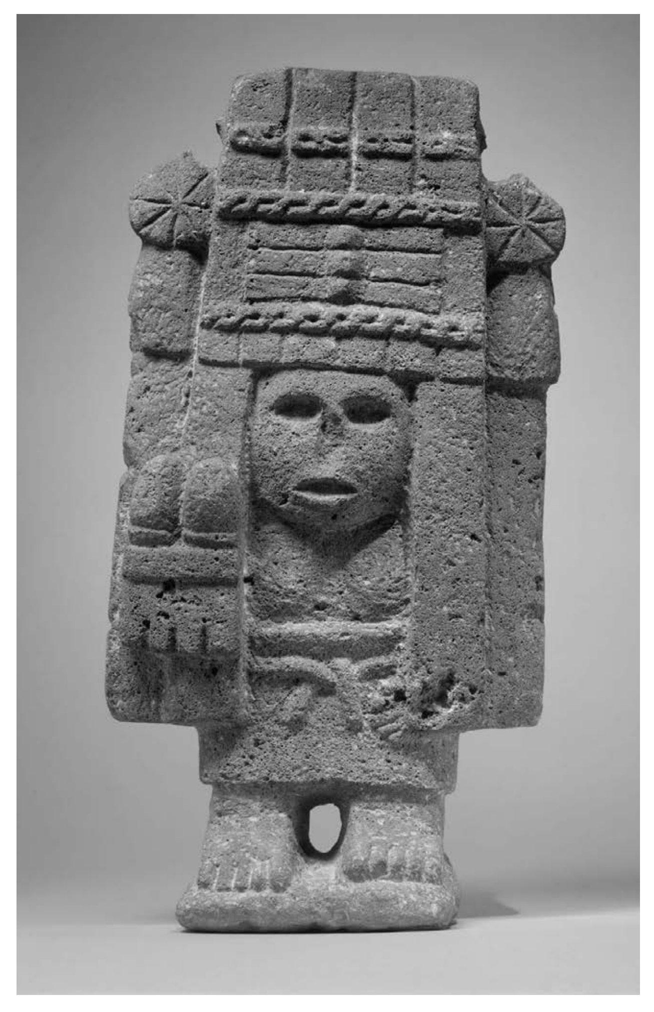


Fig. 1. Statuette aztèque en basalte représentant Chicomecoatl (XVe-XVIe) portant sur la tête une coiffe-maison. Dans la main droite la divinité porte des pousses de maïs (source : collection Louis Petich, Metropolitan Museum of Art, New York).

Cependant, à l'instar de certaines autres divinités, égyptiennes, béninoises (Henry, 2010) et nordiques, Chicomecoatl possède, lors des périodes hivernales ou au moment de séquences climatiques diluviales, un exact opposé peu engageant, annonciateur de faim et de mort.

Les céréales, telles que l'homme les a récoltées[2], sont synonymes de bénédiction (Vöhringer, 1999). Le tableau du maître flamand Bruegel l'Ancien *Le repas de noces*, peint vers 1568, est éloquent à ce sujet : dans une grange au décor sobre se déroule un banquet de mariage dont le menu frugal est composé de bouillie, de pain et de bière. Autour d'une grande table rectangulaire, l'assemblée qui se presse est présidée par deux personnages : la mariée et son père. Le groupe est couronné par deux gerbes de blé suspendues en croix sur le mur gouttereau. Au bout de chacun de ces deux faisceaux est greffée l'extrémité dentée d'un râteau à foin. Ces graminées, accompagnées de l'outil collecteur, sont le signe du cycle des saisons, le cycle de la vie, passant inexorablement par la mort de celles-là. Ce type de mise en scène nous indique non seulement que le mariage sera fertile mais aussi que la récolte a été abondante et de bonne qualité, notamment grâce à la présence de la parentèle.

En conséquence, lors d'une cérémonie, il est nécessaire d'entrer en contact avec une âme d'ancêtre ou celle d'une divinité, voire de plusieurs divinités féminines ou masculines (Marinval, 1993 ; Mesnil & Popova, 2002 ; Muller, 2002) afin de leur présenter des céréales transformées, préparées ou non[3], et les rendre attentifs aux besoins humains. Ces divins personnages peuvent enseigner l'art de l'agriculture aux hommes ou être buts d'offrandes afin qu'ils révèlent aux humains les plantes et leurs usages. C'est le cas des gestes propitiatoires faits en direction de Sakpata[4] dont il faut s'assurer la conciliation pour que les récoltes portent leurs fruits.

Cette révélation a pour origine des actes rituels comme celui du démembrement du corps de la déesse Ukemochi, accomplit par la divinité japonaise de la lune, Tsukuyomi : le riz jaillit de ses yeux, le millet de ses oreilles et le blé de son sexe (Giraud, 2015).

Ces céréales ainsi accumulées peuvent par la suite être traitées, transformées pour produire des nourritures terrestres : bouillies, galettes, pains et boissons. En effet, pour se reproduire et ainsi offrir aux hommes les aliments nourriciers, le grain planté doit mourir. Telle est la métaphore reprise dans le chant traditionnel écossais basé sur un poème de Robert Burns publié en 1782, repris par le chanteur contemporain Mat Williams (2012) : *John Barleycorn. A ballad.*

John Barleycorn représente ici un grain d'orge personnifié (fig. 2) subissant les affres des gestes agricoles avant sa mouture afin d'être transformé en bière[5] :

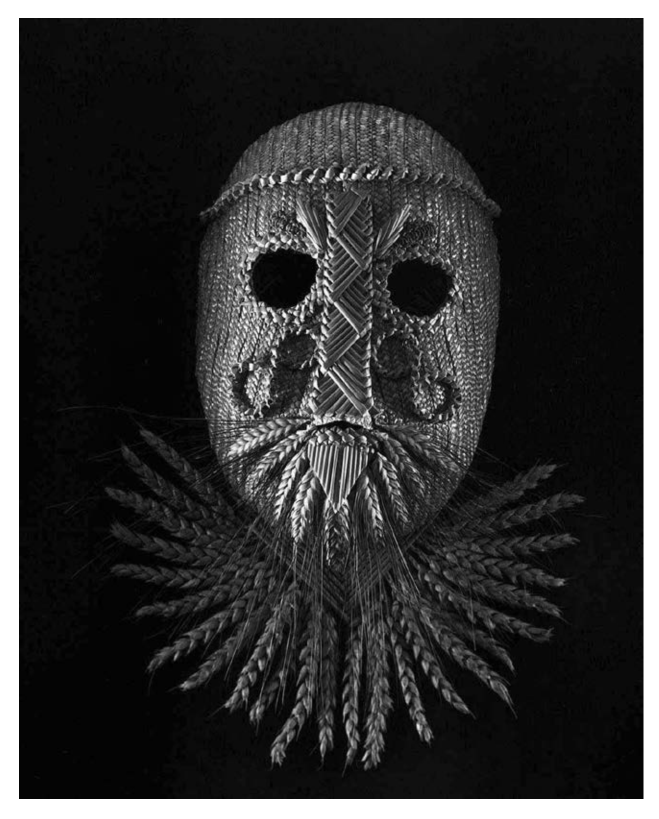


Fig. 2. Masque de John Barleycorn composé à partir d'un tressage de paille et d'épis de blé (photo : Matt Rowe, sur le site https://www.greatbritishlife.co.uk/things-to-do/review-john-barleycorn-must-die-exhibition-at-new-brewery-arts-7261402, avec l'aimable autorisation de l'auteur).

> « *Well they've worked their will on John Barleycorn*
> *But he lived to tell the tale*
> *For they pour him out of an old brown jug*
> *And they call him home brewed ale* »

Cette anthropomorphisation a également été rencontrée chez les Mixtèques (Mexique) où la mouture est comparée à la digestion et la meule à des dents (Katz, 2003 : 42 ; Watts, 2014). Il en est de même chez les Berbères Idaw-Martini (Maroc) qui utilisent une terminologie identique pour désigner les molaires (*azrg*) et le moulin (El Alaoui, 2001 : 190).

La mouture est donc l'activité de transformation du grain. Elle représente le sacrifice végétal (Scheid, 2011), la mort de l'esprit de la céréale métamorphosée en farine, comme nous le précise le passage de Plutarque dans la 109e de ses *Questions romaines* (édition Lefèvre, 1844) dont voici un extrait :

> « [...] [la farine] a perdu la nature du blé et n'a pas acquis celle du pain. Elle n'est plus une semence et n'est pas encore une nourriture. Aussi le poète l'appelle-t-il métaphoriquement *mulephaton*, c'est-à-dire un blé qui a péri sous la meule. »

• *Puls, panis y cerveza*

Durant l'Antiquité romaine, les offrandes végétales se résument à la présentation de gâteaux, galettes, céréales, mais plus rarement de bouillies (Valère Maxime 2,5, 5 ; édition Garnier, 1935) considérées comme l'offrande la plus archaïque. Mélange de farine et d'eau, la bouillie est employée dans les offrandes offertes à Dea Dia, divinité lumineuse des champs dont le culte est rendu par les frères Arvales pour garantir de bonnes récoltes (Scheid, 2011).

Nous constatons que les aliments réalisés à partir des céréales comme la bouillie, les galettes, le pain azyme et le pain levé mais aussi la « bière » (dont les gestes de fabrication et de consommation sont analysés par Matthieu Michler dans ce volume) sont des produits ultimes (Hayden, 2014), valorisés notamment lors de cérémonies funéraires dont les étapes successives relèvent de gestes codifiés (fig. 3). Au nord de la Russie, les plats mortuaires sont faits à base de farine et de céréales. Ces préparations frugales sont réalisées au quatrième jour après l'enterrement ; c'est le jour le plus important puisqu'il ne réunit que la famille autour de plats composés exclusivement de ces ingrédients (Kabakova, 2013).

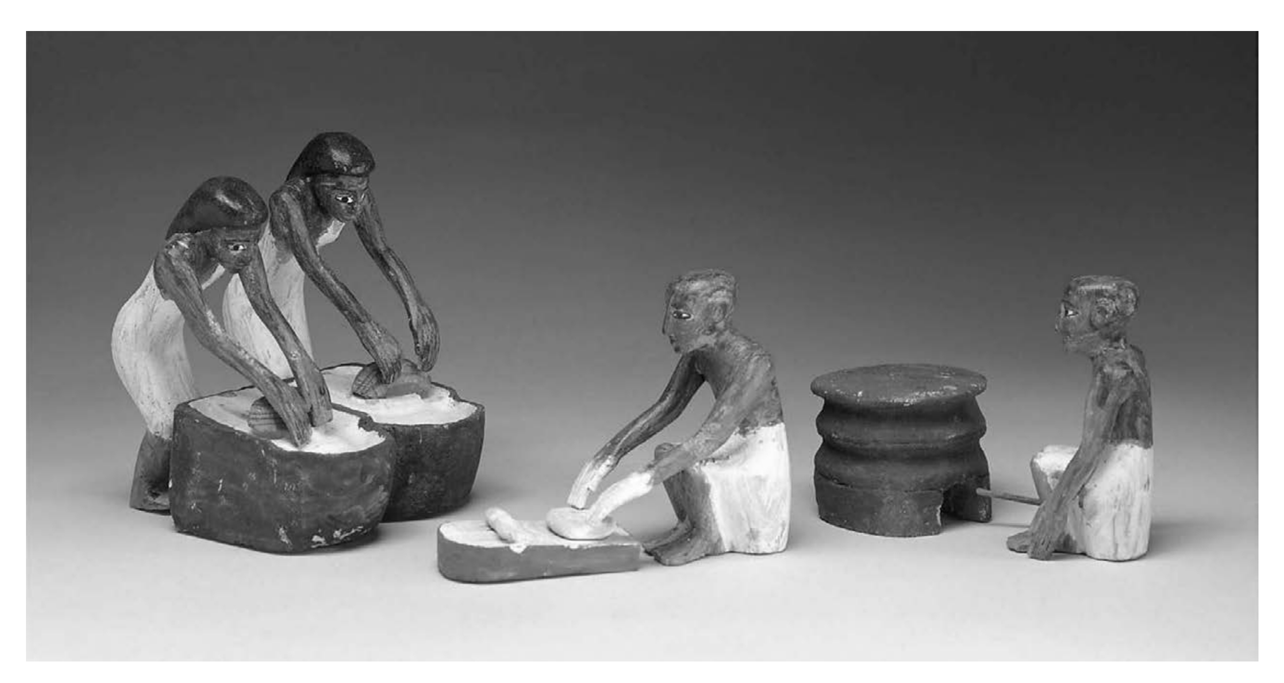


Fig. 3. Groupe de statuettes en bois provenant de l'expédition égyptienne de 1920, représentant les étapes de la boulangerie : mouture, pétrissage et modelage du pain et cuisson. Il est associé à la brasserie dans la tombe de Meketre, chancelier sous le règne de Montouhotep II (IIIe millénaire av. J.-C.) (source : Metropolitan Museum of Art, New York , États-Unis).

Les plus importants de ces mets sont ceux qui marquent la fin de la cérémonie : il s'agit du *kisel*[6] et du *kut'ja*, bouillies de riz offertes sur la tombe du défunt (Cassagnes-Brouquet, 2003 ; termes non traduits par l'auteur). Les restes de ces plats sont offerts aux passants puis le surplus est jeté dans l'angle de la maison que le défunt occupait.

Comme le présente l'étude ethnologique menée par Marianne Mesnil et Assia Popova (2002), les offrandes de bouillie, part morte de la nature humaine, sont accompagnées de pain azyme et de pain à pâte levée lors de la commémoration en souvenir des morts : la *pomona*. C'est lors du banquet funéraire qu'un pain azyme, rapidement fabriqué avec l'eau qui a servi à laver le mort, est brisé encore brûlant au-dessus de la tête du défunt ; son âme s'envolant avec la fumée se dégageant du pain rompu.

En revanche, le pain levé n'est pas à proprement parler une nourriture destinée au banquet funéraire, sauf quand ce dernier est marqué du chrisme ou décoré voire modelé selon des schémas particuliers. Ces pains sont offerts aux défunts lors de la *pomona*, tandis que d'autres pains sont confectionnés pour être offerts aux vivants rendant visite au mort ; sans chrisme, ces petits pains ronds sont appelés *kolaks*.

La petite poésie de Catulle (poète romain du Ier siècle av. J.-C. ; Anonyme/Garnier, 1868) qui porte le numéro 59 et s'intitule *Sur Rufa et Rufulus* évoque une autre séquence du rituel funéraire : la crémation. Le poète précise que des offrandes de pain étaient déposées sur les buchers funéraires :

> « Rufa de Bologne, l'épouse de Menenius, se prête aux goûts infâmes de Rufulus ; cette Rufa que vous avez vue si souvent dérober son souper au bûcher des morts, et courir après les morceaux de pain qui en tombaient, malgré le bâton dont le frappait l'esclave demi-tondu chargé d'entretenir le feu. »

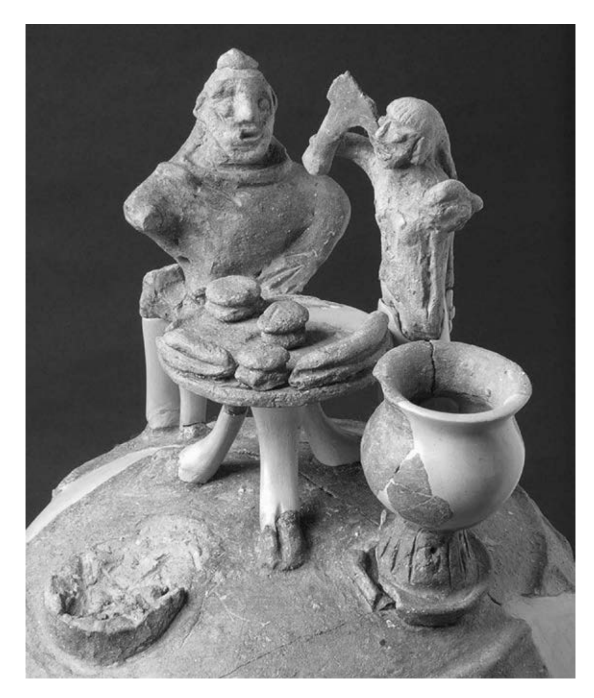


Fig. 4. Couvercle de l’urne cinéraire de Montescudaio où le défunt accompagné se trouve devant une table garnie de petits pains ronds. Civilisation étrusque, VIIe siècle av. J.-C. (source : Musée archéologique national de Florence, Italie).

Pains, galettes et pâtisseries sont donc au menu des banquets rituels funéraires célébrés à côté du bûcher ou lors de l’ensevelissement des cendres (Marinval, 1993 : 62 ; et fig. 4). C’est lors de ces banquets que sont présentées des offrandes sous la forme de gâteaux valant comme sujets sacrificiels de substitution ; en effet, certains animaux ne peuvent être sacrifiés et sont remplacés par ces offrandes expiatoires de gâteaux zoomorphes cuits (Marcolin, 2008). Des simulacres de pains et de tourteaux sont également au menu ; cette production est visible, par exemple, sur le couvercle de l’urne cinéraire découverte sur le site étrusque de Montescudaio. De tels artefacts ont également été mis au jour sur des sites d’habitat et des sanctuaires de l’âge du Bronze (Cauçani, Popudnja, en Ukraine... ; Monah, 2002) et de l’âge du Fer (Sanctuaire de Déméter et site de Korê à Corinthe ; Brumfield, 1997).

Le monde des vivants contemporains et ses labeurs agricoles témoigne également d’offrandes et de distributions de pains, comme c’est le cas en Algérie où, dès la mi-août, des repas sont offerts dans les sanctuaires de certains marabouts. Ces repas, composés de couscous, figues, pains..., sont accompagnés de jeux rituels propitiatoires pour solliciter des éléments terre et ciel une bonne récolte (Servier, 1951 : 177-178).

Un grand écart par-dessus l’Atlantique permet de trouver une distribution similaire de nourritures animales (ragoût de mouton en particulier) et végétale (pain sacré *piki*) chez les Indiens Zuni lors des danses de Shalako (Potter, 2000) au solstice d’hiver ; cette fois en remerciement des récoltes faites. Ces banquets sont des fêtes de solidarité destinées à renforcer le lien social, notamment par la redistribution de nourriture des nantis vers les démunis (Hayden, 2014 ; Schemeil, 2004).

Brian Hayden signale dans son ouvrage paru en 2014 qu’une manière de donner de la plus-value à la céréale est de la transformer en pain. L’activité de brassage, pour l’auteur (2014 : 134-136), est aussi une manière d’améliorer la céréale et ce serait une des raisons de sa domestication. Le développement de ces activités n’a d’ailleurs pas pu sans faire sans le développement en parallèle des outils de mouture.

À l’image des groupes de statuettes figurant la proximité des activités boulangères et brassicoles, découverts dans la tombe de Meketre (Égypte antique), Stefania Ermidoro signale que durant la période néo-assyrienne (IXe-VIIe siècles av. J.-C.) la boulangerie et le brassage (le pain et la bière étant servis durant les banquets) étaient des activités très proches en raison de la nécessité d’utiliser les mêmes compétences pour la cuisson et pour la fermentation des matières premières (Ermidoro, 2015 : 75). C’est d’ailleurs en des termes identiques que ces deux préparations sont définies.

Par ailleurs, on retrouve ce voisinage entre cuisson et fermentation au cœur des abbayes cisterciennes comme Clairvaux, Altenberg, Villers (Europe occidentale), où les brassins se situent, pour des raisons pratiques, systématiquement à côté du moulin (Gaillard, *Communication personnelle*, 2019).

• La mouture, du produit consommable au symbole

La farine est donc, dans les pays dominés par le blé et autres céréales proches, et surtout par la fabrication et consommation de pain, ce terreau dans lequel le monde puise sa vitalité. Elle est produite par le moulin, qu'il soit pensé tourné par un dieu, par le vent, par l'eau, ou par un humain, où qu'il se situe sur le globe ! Guy Poitevin nous apprend dans son ouvrage *Le Chant des meules* (1997) la signification des vers que chantent les paysannes meunières marathes en Inde du Centre et de l'Ouest durant la mouture matinale car « moudre n'est point un devoir occasionnel ou facultatif », c'est se fondre dans le moulin et accéder à la paix de l'esprit et à la joie de vivre. « C'est se laisser transporter par le sens et le mouvement de sa propre existence jusqu'à l'exaltation » (Poitevin, 1997 : 120-121). Il existe d'ailleurs un dicton marathe qui fait du chant une règle de vie : « à moins de s'asseoir au moulin, aucun vers ne vient à l'esprit » (*ibid.* : 128).

Dans la cosmogonie hindoue, c'est en tournant la meule, représentant le mouvement des êtres, des choses et des âmes de l'univers, et la rotation du globe terrestre (*samsāra)*, que l'on extrait l'unique et ultime substance qui donnera courage à la paysanne meunière. Elle entrera par le « chant des meules » en union avec la divinité Govinda-Krishna (fig. 5). Les êtres et leurs actions (symbolisés ici par les céréales) sont purifiés par le biais du support métaphorique du moulin (meule) actionné par le moteur (le manche de la meule) qui relaie et exprime les décisions divines d'entreprendre la révolution du monde.



Fig. 5. Le dieu hindouiste Vitthal-Krishna assis, actionnant le moulin de Jani et lui faisant sa mouture, pendant que la sainte dévote chante les louanges de son ami-dieu. Peinture murale d'un temple proche de Gopalpur, district de Solapur, Inde (photo : Guy Poitevin, CCRSS).

C'est dans un niveau de lecture similaire, où Dieu est révélé aux hommes par un médiateur, que s'inscrit le *Moulin mystique*, un des splendides chapiteaux de la basilique Sainte-Marie-Madeleine de Vézelay (fig. 6). Cette sculpture allégorique que nous devons aux artisans du XIIe siècle illustre une scène où l'on découvre Moïse alimentant le moulin (symbolisant le Christ) en blé (symbolisant *L'Ancien Testament)* le moulin (symbolisant le Christ). Ce moulin représenté par une trémie et une roue dentée éjecte la farine (symbolisant les Évangiles), récoltée dans un sac par saint Paul (Zink, 1976). Ces mises en scène, illustrant les liens indéfectibles entre divinités et humains, font écho à la gravure traduite d'un phylactère de la cathédrale Saint-Trophime d'Arles : « [...] ce que la loi de Moïse cache, la parole de Paul le révèle. Alors il transforme en farine les grains donnés au Mont Sinaï ».

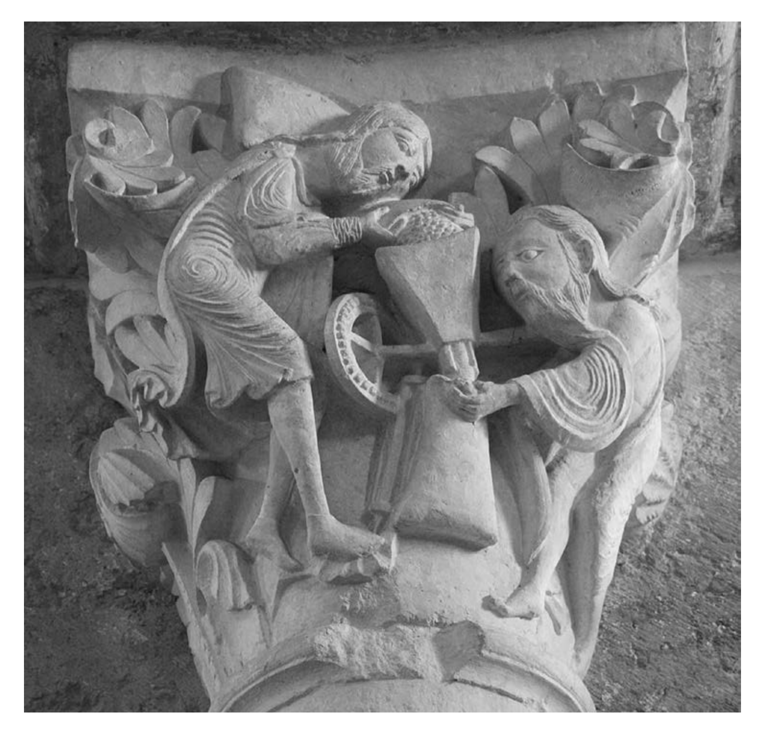


Fig. 6. Un des chapiteaux romans de la basilique Sainte-Marie-Madeleine de Vézelay (source : Office de tourisme de Vézelay, CC BY-SA 4.0).

Par conséquent, c'est dans le mouvement de rotation du moulin que la vie des hommes, selon bien des sociétés humaines anciennes ou actuelles, passe de l'état terrestre à l'état céleste (Makilam, 2011) ; ce passage étant reconnu, nous venons de le voir, dans l'étape de transformation du grain en farine. Le moulin prend donc une place importante dans la vie quotidienne ou plus exceptionnellement lors de célébrations.

En effet, cet outil est employé dans différentes séquences rituelles inventoriées dans diverses sociétés sub-sahariennes notamment lors du passage initiatique du statut de jeune fille à celui de femme, ou dans la séquence de deuil et de clôture de deuil. Le moulin dans ces cas s'extrait du statut de simple outil de mouture pour acquérir celui d'objet rituel. À partir du moment où il devient fonctionnel, le moulin est un outil attaché à la condition féminine[7] ; il est un ustensile actionné exclusivement par les femmes dans un lieu généralement réservé aux femmes : la case à meules. C'est notamment le cas au Cameroun (Garine, 2002) et au Burkina Faso actuels (Kaboré, 2011).

Le premier rituel est donc celui qui vise à faire toucher une meule à moudre le mil à la jeune fille ; symbole de sa condition d'épouse, cette meule lui signale son changement d'état. Chez les femmes gurunsi du Burkina Faso, cette séquence est davantage tournée vers l'installation des outils de mouture dans la nouvelle case prévue à cet effet. Une meule-enfant destinée à moudre le mil ou le sorgho pour la préparation du *tô*[8] et une meule-mère pour le mil germé destiné à la bière traditionnelle locale nommée *dolo* (Somet, 2011) attendent la nouvelle épouse.

Ces deux produits alimentaires, pâte à manger et boisson fermentée, sont ainsi, chez les Duupa, agriculteurs du nord du Cameroun, des médiateurs privilégiés pour entrer en contact avec les ancêtres (Garine, 2002). À l'opposé, le début de la période de deuil est également un moment ritualisé qui se termine par la présentation de la meule « fermée », c'est-à-dire surface active contre terre ; cette position de la pièce signale, chez les Lobi du Burkina Faso (présents aussi au Ghana et en Côte d'Ivoire), le veuvage et l'arrêt des relations sexuelles (Fiéloux, 2018).

En revanche, durant le deuil chez les Mossi (ou Mooré) du Burkina Faso, une seule meule continue d'être actionnée ; il s'agit d'une meule parcourue d'un défaut, appelée ligne blanche, qu'il ne faut pas acquérir pour le travail quotidien. Ce type de pièce est destinée à moudre un produit (non mentionné par l'auteur, Oger Kaboré) mélangé à l'eau du bain du défunt. Une fois que cette meule a servi, son statut rejoint celui des meules observées dans le même contexte chez les Lobi : elle est fichée dans le terre-plein de la case à meules jusqu'aux grandes funérailles. Elle est alors de nouveau extraite pour être donnée à une vieille femme pour son usage personnel (Kaboré, 2011).

C’est dans les périodes de deuil que de nombreuses réalisations culinaires voient le jour dans nombre de sociétés, par exemple en Europe orientale et du Sud-Est (Roumanie et Bulgarie notamment) où la *kollyva* (bouillie de grains de blé légèrement écrasés), le pain azyme, le pain levé sont les quelques offrandes faites en période de deuil. Ces offrandes s’intègrent dans un culte des ancêtres où la tombe des défunts sert d’autel (Mesnil & Popova, 2002 : 3), à l’image du plateau de la stèle ornée d’offrandes conservée au musée de Timgad en Algérie (fig. 7).

Une préparation presqu’équivalente à la *kollyva* a été observée en Algérie musulmane lors de funérailles ; il s’agit de céréales non grillées, juste écrasées au moulin, servies avec de l’huile et des figues sèches. Ce mets, servi le soir de l’enterrement, est appelé « repas de la terre » (Servier, 1951 : 188).



Fig. 7 : Table d’une stèle du IIe siècle où sont représentées des offrandes (ustensiles et aliments : gâteaux, poissons et pains palinés), conservée au musée de Timgad (Algérie) (source : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/14/Timgad.75.21.jpg).

Moudre et broyer pour banqueter

- *De la roche brute pour un outil fonctionnel*

Le moulin est un outil en pierre, composé de deux pièces ; selon les périodes et l’aire géographique, il adopte une forme particulière. En Europe occidentale, du Néolithique jusqu’à la fin du premier âge du Fer, il est constitué d’un élément fixe, la meule, sur lequel est actionnée une molette dans le sens longitudinal : c’est le moulin « va-et-vient ». Il se généralise avec le début de l’agriculture mais existe depuis le Paléolithique pour le broyage des pigments et des végétaux (Rowlands & Fuller, 2009). Le moulin répond à la nécessité de transformer les céréales en farine fine ou grossière destinée à la fabrication de pains, galettes ou bouillies.

À partir du Ve siècle, le moulin devient rotatif, constitué de deux éléments : la meule dormante et la meule tournante. La pièce dormante se présente généralement sous la forme d’un disque de pierre dont la surface active est pentue et la surface inférieure plane ou convexe, souvent travaillée grossièrement. Quant à la partie tournante, c’est un disque de pierre dont les deux surfaces sont finement travaillées et qui tourne autour d’un axe central planté dans la masse de la meule inférieure.

Les moulins non industriels sont encore largement employés dans le monde, usant de diverses énergies pour les mettre en action : manuelle (directe ou indirecte), animale, hydraulique, éolienne...

La fonction la plus fréquemment évoquée est la mouture céréalière, pour obtenir des farines panifiables ou transformées en bouillies, mais cette activité n’est évidemment pas la seule ; elle peut être alimentaire ou non. En effet le moulin peut être utilisé aussi pour le traitement d’épices, de plantes oléagineuses, aromatiques, médicinales ou tinctoriales, ainsi que pour le concassage des céréales, le broyage du sel ou de minerais divers, de coquillages ou d’argiles, etc.

Dans la majorité des cas, le moulin permet de traiter les céréales, intégrées entre les deux éléments afin d’en extraire l’amande farineuse. C’est par conséquent un outil d’extraction, terme signifiant une action de séparer une substance du composé dont elle fait partie.

L’approvisionnement en roche pour la fabrication des moulins nécessite une très bonne connaissance des affleurements rocheux à disposition dans l’environnement du tailleur de pierre ; cependant, les roches ne rassemblent pas toutes les mêmes propriétés mécaniques et ne sont pas toutes disponibles et accessibles (Fronteau & Boyer, 2011). La multiplication des points d’acquisition montre la capacité de l’Homme à explorer et sélectionner la matière première efficace mais aussi celle de s’affranchir des distances pour collecter la roche ou mettre en place des circuits d’approvisionnement temporaires ou pérennes. L’Homme est donc prêt à parcourir de longues distances ou, plus pragmatiquement, à utiliser un réseau commercial afin de se procurer le matériau *ad hoc*. L’acquisition locale, bien que relevant d’un réflexe humain compréhensible, n’est donc pas forcément le seul mode opératoire. Cette gestion des ressources lithiques induit des conditions optimales de ramassage et de transport, ce qui conditionne l’aspect de ces outils, transportés sous leur forme brute, semi-finie ou achevée afin de limiter la fracture possible d’outils complexes à réaliser (Jodry, 2019). Ce concept induit deux cas de figure dont l’un est basé sur la rareté de certaines pièces et l’autre sur la quantité, parfois pléthorique, d’outils standards utilisés.

Le premier exemple montre que ces outils sont susceptibles de se rapprocher de pièces de prestige à forte charge symbolique, liées probablement à des banquets (Munro & Grosman, 2010 ; Adam, 2015). Ces outils isolés, ayant acquis une plus-value, constituent un corpus réduit de pièces sur certains sites d’habitat. C’est le cas par exemple du site protohistorique du Hexenberg à Leutenheim (Bas-Rhin, Alsace) où, parmi de très nombreux outils de mouture mis au jour dans des fosses, certains, dont la morphologie est particulière, sont réalisés à partir de matériaux exogènes (Lasserre *et al.*, 2011).

En revanche, la présence de nombreuses pièces de mouture normalisées conduit à penser que celles-ci sont très souvent employées, recyclées et rejetées. De tels corpus sont potentiellement l’expression d’une volonté collective liée à une obligation de nourrir quotidiennement une grande population ou d’une volonté particulière d’une entité dirigeante entraînant une manifestation d’envergure de type banquet (Dietrich & Haibt, 2020).

• Le moulin s’invite aux banquets

Les banquets, tels que nous les analyserons dans ce chapitre, facilitent le tissage de réseaux de sociabilité intégratifs ; ils sont la manifestation de l’appartenance à un groupe au sein duquel des obligations sont créées et des engagements et promesses scellés (Vivier, 2007 ; Schemeil, 2004). C’est le cas notamment des mariages dont le repas est un des moments clé. C’est ce que nous allons décrypter.

Mais le banquet n'est pas seulement le moment du repas (accueil, prise d'aliments liquides et solides) ; c'est aussi une suite d'étapes contrôlées dont la succession est le gage d'une réussite. De l'invitation aux remerciements, les fils du banquet se déroulent, permettant aux convives de tisser des liens futurs (Schemeil, 2004).

L'approvisionnement et la préparation des plats sont des étapes importantes de la séquence de la réalisation et de la conception du repas, mais c'est dans la phase précédent la préparation des ingrédients que le moulin prend sa place. Cette étape est celle de la transformation, c'est-à-dire l'activité destinée à exercer un changement, sur une substance végétale en l'occurrence, afin de créer un produit à valeur ajoutée, propre à être préparé. Au sein de cette étape de transformation, le moulin est sollicité pour l'extraction ou le fractionnement. Nous ne pouvons donc que prendre en considération sa discrétion qui, dans les textes, est inversement proportionnelle à son utilité, particulièrement lors de banquets !

Dans le nord-ouest de l'Inde, la préparation des aliments destinés au mariage est confiée aux femmes de la famille. À cette occasion, un moulin est spécialement conçu pour le rituel de préparation du banquet. Ce dernier est testé et la mouture produite goûtée afin de se prémunir d'un éventuel empoisonnement. Ce moulin rotatif est appelé *chakki*, comme la table sur lequel il repose (Rose, 1911 : 798 ; langue non mentionnée par l'auteur). Cet appareil particulier est, par conséquent, synonyme d'abondance comme le relate les petites histoires animées appelées *jadui chakki* (moulin magique) d'une chaîne YouTube®.

Un détour en Amérique du Nord, chez les Amérindiens Hopi actuels rend compte d'une autre utilisation du moulin dans le cadre d'un mariage d'un homme avec une femme. C'est au moment où le mariage de jeunes gens est décidé que la fiancée, emmenée par sa mère chez la famille de son futur époux, apporte en présent un plateau de farine de maïs blanc. Pendant deux journées complètes, en silence – la mouture étant ici une métaphore de l'humilité –, la jeune femme moud du maïs blanc, remplacé le troisième jour par du maïs de couleur naturellement bleue (Gérard-Landry, 1995 ; Potter, 2000).

Comme le précisent Dorothy Washburn (2009) et Scott Ortman (1998), la mouture est effectuée à l'aide d'un parmi trois moulins disposés traditionnellement dans la pièce dédiée à cette activité, à l'intérieur de la maison hopi (fig. 8).

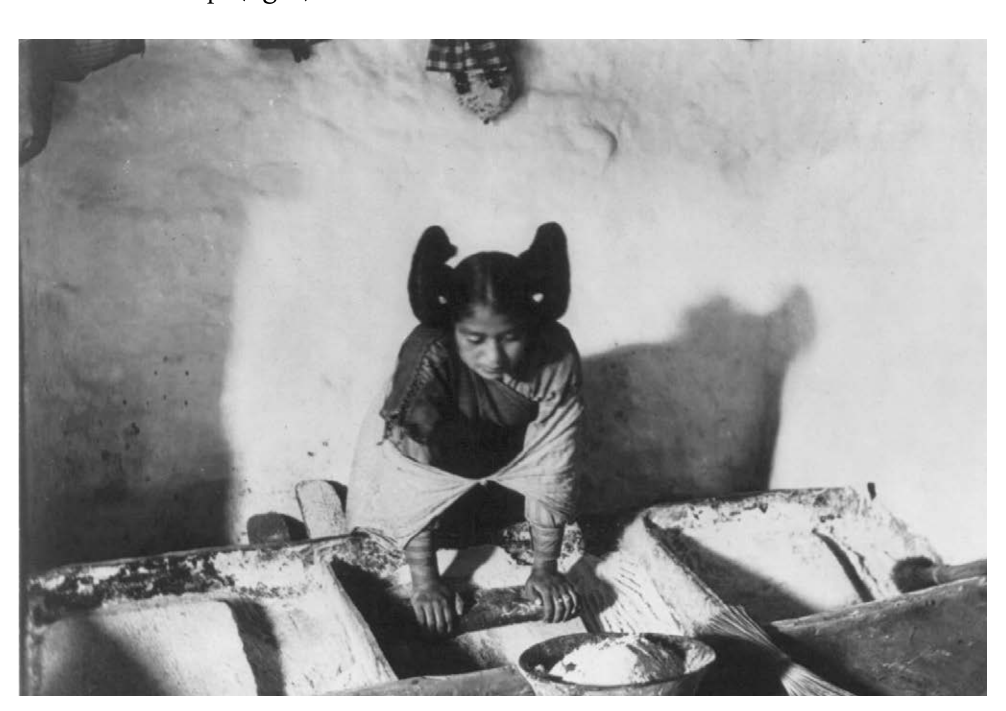


Fig. 8 : Jeune fille hopi moulant le maïs, Arizona (source : Division des estampes et photographies de la Bibliothèque du Congrès, Washington DC, États-Unis. Tirage photographique anonyme de 1909, LC-USZ62-51061).

À l'issue de cette préparation, de grandes quantités de nourriture sont présentées et consommées lors d'un banquet. La famille de la mariée fournit de la nourriture élaborée par la future mariée à partir d'aliments présents dans sa maison : farine, bouillies et produits de boulangerie, dont le pain *piki*.

Ce pain sacralisé est considéré comme « l'âme des Hopi ». Sa base est la farine de maïs bleu à laquelle de la cendre est ajoutée. Il est confectionné sur une plaque de cuisson dédiée à cette préparation.

Une cérémonie ritualisée assez ressemblante a été décrite au Burkina Faso, malheureusement peu détaillée, par Oger Kaboré (2011). Durant cette cérémonie, la future mariée moud pendant une semaine des céréales offertes par les femmes de sa cour (l'auteur ne mentionne pas qui elles sont) pour obtenir la farine nécessaire à la confection de *tô.* La future mariée n'a pas le droit à l'erreur ! Lors de cette cérémonie, « l'eau de bienvenue » (*zom-koom* en langue mossi ou mooré) est préparée à partir du petit mil (millet) écrasé sur la meule[9].

C'est d'ailleurs dans cette région que « l'eau des ancêtres » est élaborée[10] ; cette dernière est obtenue à partir d'une mouture de petit mil écrasé sur une meule spécialement taillée, et le moulin est manipulé par la doyenne des femmes, seule autorisée à faire ce travail (Kaboré, 2011 : 222). Dans ce dernier cas, le moulin est spécifiquement conçu pour le bon déroulement du rituel. Cela signifie que la pratique du banquet justifie à elle seule le développement d'objets inédits.

Brian Hayden (2014) avance que le banquet s'illustre, en règle générale, par trois objectifs dont le premier serait le renforcement des liens sociaux de manière temporaire ou pérenne, comme nous venons de le voir avec les exemples indiens, américains et africains mentionnés. Ce sont des mouvements de solidarité qui entretiennent et soudent le corps social. Les deux autres objectifs sont le support matériel et le support économique. Actes politiques, ils sont le corollaire de la distinction sociale.

• *Un outil pour une communication compétitive*

Dans cette partie, les meules restent en filigrane. Seuls les produits transformés sont les témoins du labeur. L'on a vu que le banquet peut être un lieu de pacification et d'égalité politique, réunissant des convives économiquement et socialement inégaux, où liberté d'expression et solidarité sont valorisées.

La spécificité abordée ici est illustrée en guise de « hors-d'œuvre » par l'extraordinaire « banquet des maires » qui s'est tenu en France le 22 septembre 1900 à l'initiative du président de la République Émile Loubet dans le cadre du 108e anniversaire de la République et de celui de l'Exposition universelle (Georges, 1991). Le banquet, fortement relayé par la presse, s'est déroulé aux Tuileries, et l'invitation a permis de regrouper plus de 22 500 représentants de municipalités ! Sur des tables assemblées sur sept kilomètres, les convives ont pu déguster 10 030 pièces de viande, 50 000 bouteilles de vin et 60 000 petits pains (Chincholle, 1900). L'organisation, la préparation et le service furent orchestrés par 4 866 employés !

Les quantités *a priori* démesurées du « banquet des maires » nous rappellent celles d'un autre banquet, transmis par l'intermédiaire d'un texte gravé sur l'imposante stèle à la gloire d'Assurnasirpal II (IXe siècle av. J.-C.). Ce banquet était caractérisé par ce que Konrad Vössing (2012) a appelé « la communication compétitive ». Pour honorer le menu proposé par le roi assyrien à ses 69 574 invités, il avait fallu 50 000 pièces de viande, 20 000 récipients à boisson et 10 000 galettes de pain. Sans aller plus loin dans cette évocation de surabondance, il faut s'arrêter sur les derniers nombres. Il est évident que la quantité prime ici : ce sont les chiffres qui importent et inscrivent ce banquet dans l'éternité et non la manière *a priori* dont le pain est élaboré [11] ! Les repas collectifs offerts par les rois en des occasions festives ont pour fonction de transmettre une idéologie d'État présentant alors le roi comme source d'abondance

et de prospérité agricole (Winter, 2013). L'étalage public de cette abondance est par conséquent la manifestation concrète et ostentatoire du prestige social et du pouvoir (Joannes, 2008). L'offre gratuite de nourriture amène les convives à se sentir obligés d'accepter des accords contractuels. C'est ce tourbillon socio-politique que Brian Hayden (2014) a nommé *The Power of Feasts* (« le pouvoir des festins »).

Heurs et malheurs des outils de mouture

• *Le moulin, objet sacralisé*

Alors qu'elle intervient dans certains préparatifs (funérailles, montée des récoltes aux greniers[12]...), la meule est considérée chez les Kassena du Burkina Faso comme un objet révélé aux hommes par Dieu. Elle possède un caractère sacré (Kaboré, 2011). La pierre est féconde et sacralisée puisqu'elle provient de la terre, et le lieu de mouture (la case à meules, espace interdit aux hommes) symbolise par extension la fécondité et la vie. Par conséquent, le moulin est, chez eux, la métaphore du monde, de la vie, de la régénérescence : il représente un *axis mundi* du fait de la rencontre des régions inférieures (meule dormante) avec le ciel (meule tournante), grâce à l'axe autour duquel tourne la terre (Makilam, 2011 : 119).

Tandis que certaines meules possèdent un caractère sacré dû à leurs contextes d'utilisation, certaines autres transmettent une image particulière dufait de leur morphologie anthropomorphe ou zoomorphe, comme nous le montre Ursula Jones (1988) dans son analyse des metates d'Amérique centrale de la seconde moitié du premier millénaire.

Les pièces de très belle facture présentées dans la publication d'Ursula Jones, issues des découvertes du site de Las Mercedes (Costa Rica), sont des meules zoomorphes quadripodes représentant des jaguars, dotées d'une surface active incurvée rectangulaire ou ovale. Les pieds des animaux stylisés, parfois ajourés, portent des décorations triangulaires et losangiques ; le réalisme de ces jaguars est davantage marqué par la réalisation du mufle et de la queue. D'après l'auteur, l'utilisateur du moulin s'est adjoint la puissance de l'animal, présent dans son environnement, en comptant sur l'absorption du potentiel de sa puissance ou de ses aptitudes énergétiques ; ses capacités contribuent à transmettre au végétal la fertilité souhaitée (Ryder, 1983).

Dans cette dernière analyse publiée et intitulée *The Carved Metates of greater Nicoya*, Peter Ryder rapporte qu'en plus des animaux compétitifs comme le jaguar, certains animaux potentiellement moins dangereux (oiseaux, chiens, tortues ...) composent le bestiaire. Cette projection symbolique fait office de qualificatif pour appuyer les qualités et les attributs des utilisateurs concernés (fig. 9).



Fig. 9 : Metate de cérémonie provenant du Costa Rica, IVe-VIIIe siècle (source : collection Rockfeller, prêtée au Museum of Primitive Art, New York).

La préoccupation première des populations agricoles est la notion de fertilité. L’ornementation du moulin est, soit liée à son propriétaire, soit au rituel dans lequel il a été utilisé. Les traces de frottement observées sur les surfaces actives des *metates* du Costa Rica utilisées dans le cadre de cérémonies ritualisées indiquent qu’elles ont été utilisées et sont devenues de ce fait des objets rituels (Prêtre, 2014). Il est très probable que ces pièces aient été utilisées lors de cérémonies propitiatoires afin de placer les récoltes sous la protection d’une divinité.

On ne peut pas traiter ce chapitre sans présenter les meules et molettes décorées du Sahara central, publiées par Jean-Loïc Le Quellec et son équipe (Le Quellec *et al.*, 2009). L’analyse de ces pièces révèle que ces dernières ont été utilisées, jusqu’à la fracture dans le cas d’une meule lybienne, mais que d’autres ne semblent plus faire partie de la sphère fonctionnelle. Dans certains cas, l’ornementation contribue à donner à la meule un caractère unique facilitant son transfert dans un monde sacré (Somet, 2011).

Au regard des pièces des continents américain et africain l’on peut, par conséquent, avancer la proposition selon laquelle certains outils de mouture entrent dès leur conception dans une séquence codifiée et sont, par leur composition, dédiés à la sphère sacrée, devenus objets sacrés mais fonctionnels ! En effet, la beauté, la symbolique, comme l’avance Jean-Loïc Le Quellec (2008), n’entre pas en contradiction avec la fonctionnalité, mais l’accompagnent jusqu’à en être indissociables.

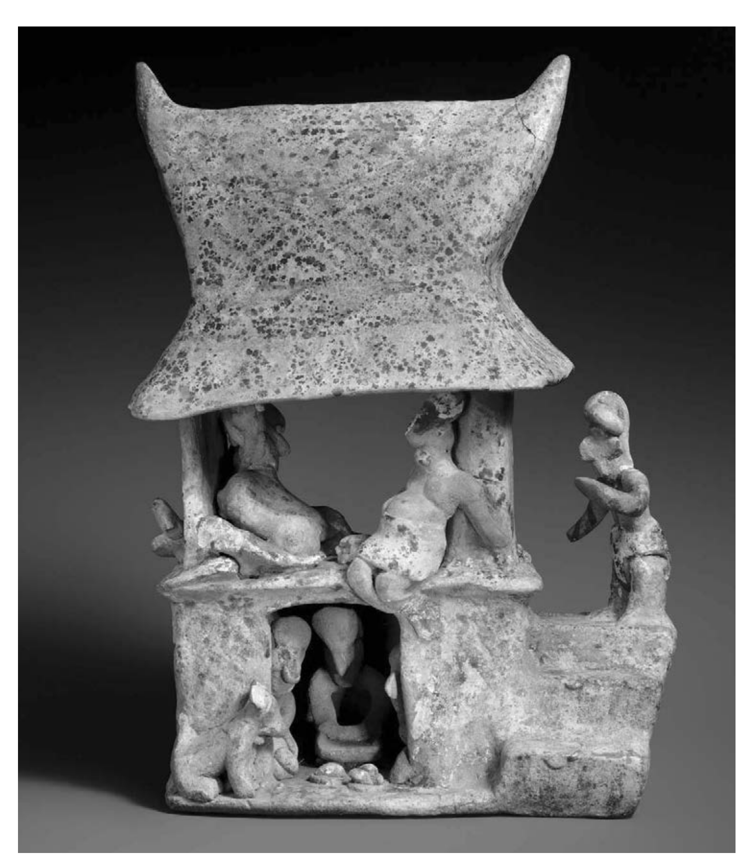
• *Le moulin médiateur*

Eunostus, Promylius et Mola (Bouillet, 1857) sont des divinités tutélaires discrètes de l’Antiquité grecque et romaine qui présidaient aux moulins et à l’art de moudre en protégeant la production et le meunier par le geste de ce dernier qui plaçait une statuette de la déesse ou du dieu sur le moulin (Bennett & John, 1898). Eunostus est une déesse (un dieu pour certains auteurs) dont les attributs sont un moulin et une gerbe de blé. On n’en connaît qu’une représentation à travers la copie d’une intaille romaine (pierre dure et fine gravée en creux pour servir de sceau ou de cachet) qu’en a faite Anton-Francesco Gori, prêtre florentin du XVIII[e] siècle, spécialiste des Etrusques. La reproduction gravée a été publiée en 1752 dans le volume 2 des *Memorie di varia erudizione della Società Colombaria Fiorentina* (Gori, 1752).

S’adjoindre les faveurs d’une divinité avant ou après les récoltes et durant la phase de mouture, c’est s’assurer une prospérité alimentaire infaillible. En somme, « donner aux dieux, c’est donner aux hommes » (Didierjean, 2005 : 113). C’est probablement pour cette raison que certaines offrandes aux dieux sont préparées à l’aide d’un moulin spécialement conçu pour l’occasion. C’est le cas des meules dites *rasun batau* en Inde (Cœdès, 1920) impliquées dans les activités dévotionnelles, dites *abhisheka*. Certaines offrandes aux divinités doivent être broyées ou moulues puis versées sur l’autel. C’est seulement avec cet outil, véritable ustensile liturgique, que les produits impliqués doivent être transformés.

C’est ce même ensemble *rasun batau,* composé d’une meule et d’une molette, qui est indispensable dans certaines cérémonies brahmaniques. Citons celle du mariage durant laquelle la fiancée pose son pied droit sur une molette ou bien celle de la division de la chevelure ou encore celle de l’obtention d’un enfant du sexe masculin. Lors de *pumsavana* – cérémonie de l’hindouisme concernant la femme enceinte ; elle est exécutée entre le troisième et le quatrième mois de grossesse et a pour but d’avoir un enfant mâle afin de poursuivre la lignée familiale – la femme enceinte pose la molette sur sa cuisse (Cœdès, 1920). Entre le troisième et le quatrième mois de grossesse, la femme doit également jeûner durant une journée, réciter des hymnes durant la nuit, puis absorber successivement certaines quantités et types de nourriture. En outre, elle doit inspirer par la narine droite de la poudre moulue de *nyagrodha*, terme sanskrit désignant le *Ficus benghalensis* ou « banian de l'Inde ». Malgré nos recherches, nous n’avons pas pu obtenir plus de renseignement sur la portée de ces actes.

Les meules, outils sacrés, accompagnent les vivants. Ainsi, des meules jouent un rôle de médiateur entre nature et surnature, comme on vient de le voir. Ces outils jouent également un rôle psychopompe (Baills-Talbi & Dasen, 2008). L'on peut en effet assigner ce rôle à des objets, comme la grande meule déposée sur une crémation de l'âge du Bronze final à Eckwersheim (Jodry, travail en cours) ou encore aux représentations coroplastiques découvertes à Chypre, en Ukraine ou au Mexique.



C'est dans ce dernier pays et plus particulièrement dans l'État du Nayarit que des modèles réduits de maison datant du Ier siècle de notre ère ont été mis au jour. Sur ceux-ci figurent une salle basse surmontée d'un portique ouvert dans lesquels semblent s'agiter et se prélasser les préparateurs et les invités d'un banquet. L'archéologue Kristi Butterwick (2004) suggère que les salles basses de ces maisons sont dédiées aux tombes des défunts ainsi qu'aux activités de préparation alimentaire ; c'est le cas dans notre exemple où un personnage actionne une molette sur une *metate* (fig. 10).

Fig. 10. Modèle de maison nayarit provenant de l'État du Nayarit, Mexique, Ier-IVe (source : collection Rockfeller, prêtée au Museum of Primitive Art, New York).

En faisant abstraction de la scène de banquet, que l'on peut supposer en filigrane, on observe une scène semblable dans le petit ensemble chypriote découvert dans une tombe datant de la période chypro-archaïque (600-480 av. J.-C.) provenant de la collection de Cesnola. Les deux personnages de cet ensemble sont au cœur d'une scène de traitement de céréales : la figure de droite tient une molette alors que son compagnon de gauche un tamis. Ces scénettes sont courantes parmi les *terracottas* chypriotes, comme le montre également une statuette représentant un binôme en train de moudre et tamiser la production, conservée au musée de Limassol (Karageorghis, 1987).

C'est au cœur de l'habitat chalcolithique de Popudnja, en Ukraine (4500-3000 av. J.-C.), qu'une maquette en terre cuite a été découverte (Monah, 2002). Cette maquette sur pieds d'un sanctuaire représente une place fermée par une cloison dont le tracé est interrompu par un balcon où se déroule une scène de mouture en marge de points de stockages représentés par des vases à provisions, et une cuisson sur un foyer cruciforme ouvert qui jouxte un four à voûte de plan circulaire. Un personnage, seul, semble préparer de la farine pour pouvoir la stocker et confectionner des pains, tels ceux représentés par les simulacres déjà évoqués plus haut.

• *Le moulin, objet destitué ?*

Le moulin comme outil médiateur joue un rôle propitiatoire central dans les cérémonies présentées (*supra*). Cependant, il peut aussi jouer un autre rôle en étant impliqué dans un dépôt lié à une cérémonie ritualisée représentant un caractère contractuel où l'appareil est soustrait à la vue, et ce de manière *a priori* définitive, comme dans les exemples suivants.

C'est le cas des outils mis au jour dans des contextes de dépôts dont l'objectif est, soit l'offrande, soit la commémoration d'un événement particulier, très probablement mis en valeur par un banquet. Tandis que la symbolique de l'offrande est caractérisée par une mise en scène qui permet de détourner la pièce du circuit ordinaire en la gardant intacte, la commémoration indique davantage un principe de sacrifice par la dénaturisation de la pièce au moyen de sa destruction (Arcelin & Brunaux, 2003). Ce dernier point a souvent été rencontré par les archéologues au sein des inventaires d'artefacts brisés, réduits en morceaux et rendus impropres à leur utilisation ultérieure : destruction d'accessoires afin de s'assurer de l'absence de réinvestissement fonctionnel. C'est notamment sur les sites gaulois et augustéens d'Aix-en-Provence (Bouches-du- Rhône), de Saint-Georges-les-Baillargeaux (Vienne), de Sarrewerden (Bas-Rhin) ou de Truchtersheim (Bas-Rhin), que de telles manipulations ont été enregistrées (Poux, 2002 ; Jodry, 2015).

Grâce à une méthode de prélèvements systématiques des fragments de roches sur les sites, l'on a pu découvrir à Sarrewerden des meules rotatives gauloises brisées, faites de rhyolite et de basalte. En outre, vingt-quatre petits fragments de basalte pilés ont été extraits du sédiment comblant un angle du grand fossé de La Tène finale marquant le site. Dans ce même fossé ont été mis au jour plus de 6000 fragments d'amphores vinaires représentant un nombre minimum de 400 pièces ! C'est visiblement au cœur de cette implantation gauloise qu'a eu lieu un événement commémoratif de type banquet dont l'issue a été la destruction des produits manufacturés utilisés pour le transport des produits alcoolisés et la transformation des céréales en farine.

Un fragment du texte d'Athénée de Naucratis (*Deipnosophistes*, IV, 152 ; cité par Fichtl, 2013) nous renseigne sur ce type de rencontres ritualisées :

> « [Les Gaulois] faisaient un enclos de douze stades carrés, dans lequel on remplissait des cuves de boissons d'un grand prix, et où on préparaît une telle quantité de victuailles que, pendant plusieurs jours, il était permis à ceux qui voulaient entrer de profiter de tout ce qui avait été préparé, le service se faisant de manière interrompue. »

Le cas des meules enterrées, dont le thème a été analysé récemment par Caroline Hamon (2020) pour la période du Néolithique, peut, dans certains cas, être interprété comme des offrandes votives pour permettre d'entrer en relation avec des intercesseurs entre nature et surnature, voire avec les divinités elles-mêmes et perpétuer ainsi le lien entre les outils et la fertilité agricole (Watts, 2014)[13].

On retrouve ces types d'action dans la découverte de 2005 près de Strasbourg, à Wiwersheim (Jodry & Féliu, 2009) lors de la fouille d'un site diachronique, où les structures antiques côtoyaient les creusements de l'âge du Bronze. À côté de ces structures, une seule fosse circulaire a été mise au jour, isolée et datant du second âge du Fer. Cette fosse de 72 cm de diamètre, qui présente un profil en U et qui a été conservée sur près de 40 cm de profondeur, a livré un dépôt de quatre vases – dont deux gigognes, et un grand vase au fond duquel reposaient des graines et une noix –, ainsi qu'un moulin en rhyolite dont les meules étaient posées de champ (c'est-à-dire avec la face la plus étroite en dessous). Cette fosse, creusée dans le lœss, possède un comblement unique lœssique de couleur ocre clair, c'est-à-dire identique à celle de l'encaissant. En somme, le sédiment mis de côté lors de l'ouverture de la fosse a été réemployé pour fermer cette dernière, si bien qu'il est très difficile de repérer cette structure à moins de poser près

d'elle un repère extérieur. Il semblerait qu'il s'agisse d'un dépôt votif dont le geste d'enterrement a dû être effectué en une seule fois. Par conséquent, ce réceptacle engendrerait ainsi une frontière entre le monde extérieur, les hommes et l'endroit où se déroule les pourparlers divins. Il constituerait donc une sorte de reliquaire dans lequel le moulin a sa place.

Contrairement aux fossés comblés par des quantités colossales de fragments, ici les assemblages sont dans ces structures isolées proportionnellement moins abondants. Le milieu d'enfouissement de ces offrandes est très différent puisqu'il s'agit le plus souvent d'un réceptacle creux, parfois profond, qui peut se décliner pour d'autres exemples en silos comme à Pontos en Espagne (Pons & Colominas, 2014) ou en puits comme à Vieille-Toulouse (Fouet, 1958), au Mormont en Suisse (Dietrich *et al.*, 2007) ou sur l'emplacement de l'*oppidum* gaulois du col de Saverne (Jodry & Féliu, 2009). Sur ce dernier site, la fouille d'un secteur de cet *oppidum* a livré trois puits dont le numéro 3, mis au jour à proximité d'une palissade, a retenu l'attention des fouilleurs. Il est de plan presque carré (1,80 sur 1,90 m pour une profondeur de 1,90 m). Les parois légèrement inclinées s'ouvrent sur un fond plat de plan ellipsoïdal. Malgré cet aspect commun, sa fonction initiale de puits à eau a été détournée pour recevoir, dans un deuxième temps, un ensemble organisé d'objets. Celui-ci est composé de cinq instruments en fer, dont quatre lames de haches à emmanchement à douille et un pic, le tout recouvert par deux moulins qui encadrent des céramiques intactes. D'après leurs positions et leur état respectif de conservation, les objets semblent avoir été disposés dans le puits et non jetés depuis l'ouverture supérieure. Cet assemblage est recouvert d'une couche organique dont le profil souple conduit à penser qu'il s'agissait d'une vannerie disparue. Cette couche organique marque vraisemblablement la limite entre le dépôt initial proprement dit et le comblement des phases suivantes, davantage détritique. Ces structures en creux sont comblées par des éléments symboliques organisés, vraisemblablement destinés à des divinités liées à la terre, aux récoltes, aux meules... Ce phénomène est, semble-t-il éloigné des rejets de banquets observés plus haut, où les meules brisées retrouvées semblent destituées, c'est-à-dire dépouillées de leur symbolique.

En guise de conclusion

Selon K. Vössing (2012), manger est un fait biologique universel qui devient intéressant lorsqu'à la simple alimentation s'ajoute la communication et le partage. Parmi les types de communication envisagés par l'auteur[14], la communication symbolique donne à certains aliments et certaines boissons, et à leur mode de préparation, une valeur parabolique qui permet au groupe de consolider son appartenance et d'inscrire sa différence par rapport aux autres hommes par le biais de la nourriture.

D'un continent à l'autre, de la meule hopi au moulin *chakki* indien actionnés lors de cérémonies, ces types d'instrument ritualisés sont des médiateurs qui permettent de renforcer les liens sociaux et d'exprimer le respect des engagements pris vis-à-vis des divinités, en toute humilité. Les meules utilisées dans ces cadres restent uniques bien que leur originalité repose surtout sur des aspects physiques, comme la roche employée, ou sur des décors gravés spécifiques. La singularité de tels objets repose aussi sur le code rituel adopté pour leur fabrication, à l'exemple des Kassena du Burkina, en Afrique, ou sur leurs manipulations particulières comme chez les Hopi. La technique associée à cette culture matérielle est en réelle symbiose avec l'ensemble symbolique et cosmogonique qu'elle véhicule ; c'est ce concept que Georges Condominas (1983 : 23) a appelé la « technologie rituelle » ; concept avéré pour les sociétés traditionnelles.

À l'opposé d'une telle « communication symbolique », la « communication compétitive » permet aux élites de nourrir les invités subordonnés et de renforcer ainsi la distinction sociale (Hayden, 2014). Le moulin n'est alors dans ces cas qu'un simple moyen de transformation stagnant dans le monde profane.

La communication reste, dans ces trois cas (communication intégrative, symbolique et compétitive), fondamentalement attachée au banquet puisque celui-ci en est la raison (Dietrich *et al.,* 2012) ; c’est par conséquent un acte de cohésion sociale lié, en filigrane, à une relation au panthéon divin (Didierjean, 2005 : 83).

Le « message des meules » est non seulement un message divin à destination des hommes mais aussi un message des hommes pour les dieux ; rappelons le principe pendulaire mis en valeur par Cécile Didierjean (2015 : 113) : « donner aux dieux, c’est donner aux hommes ». C’est cette présence divine qui donne aux meules leur caractère sacré (Poitevin, 1997). De la céréale qui procure la vie et symbolise la renaissance (on se souvient du personnage mythique de John Barleycorn pour les grains d’orge maltraités), nous entrons, avec la céréale moulue, dans une *pars sacra* : la transformation d’un grain terrestre en un grain céleste qui est reçu des dieux et redonné en offrande aux dieux sous une forme modifiée, différente de son état d’origine (pains, galettes, simulacres de pains…). L’homme ayant reçu ou s’étant attribué, par conséquent, le rôle d’exercer la tâche de sublimer le produit de la terre.

BIBLIOGRAPHIE

ADAM, Anne-Marie, 2015, « Préface », p. 1-10 *in* Arianna Esposito, Elisabeth Rabeisen, Stefan Wirth (dir.) : *Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, PUD, 443 p.

ANONYME, 1868, *Œuvres de Catulle, Tibulle et Properce*, Paris, Garnier, traduction de la collection Panckoucke, 468 p.

—, 1935, *Valère Maxime, actions et paroles mémorables*, Paris, Garnier frères, traduction de la collection Constant, 2 vol., 444 p.

ARCELIN, Patrice & Jean-Louis BRUNAUX, 2003, « Sanctuaires et pratiques cultuelles. L’apport des recherches archéologiques récentes à la compréhension de la sphère religieuse des Gaulois », *Gallia*, 60 : 243-247.

BAILLS-TALBI, Nathalie & Véronique DANSEN, 2008, « Rites funéraires et pratiques magiques », p. 595-618 *in* Francesc Gusi i Jener, Susanna Muriel, Carmen Rosa Olaria Puyoles (sous la dir. de) : *Nasciturus, infans, puerulus vobis mater terra. La muerte en la infancia. La mort dans l’enfance. The death in the childhood*, Castello, Servei d’Investigacions Arqueològiques i Prehistòriques, 709 p.

BENNETT, Richard & Elton JOHN, 1898, *History of Corn Milling*, vol. 1, *Handstones, Slave and Cattle Mills*, Liverpool, Edward Howell, 246 p.

BOUILLET, Jean-Baptiste, 1857, *Histoire des communautés des Arts et Métiers de l’Auvergne*, Clermont-Ferrand, Paul Hubler, 421 p., 35 pl.

BRUMFIELD, Allaire, 1997, « Cakes in the Liknon. Votive from the sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth », *Hesperia*, 66 (1) : 147-172.

BUTTERWICK, Kristi, 2004, *Heritage of Power. Ancient Sculpture From West Mexico,* New York, The Metropolitan Museum of Art (“The Andrall E. Pearson Family Collection”), 96 p.

CAIUS PLINIUS (dit Pline l’Ancien), 2003, *Histoire naturelle*, texte établi et traduit par Henri Le Bonniec, Paris, Les Belles Lettres, 337 p.

CASSAGNE-BROUQUET, Sophie, Amaury CHAUOU, Daniel PICHOT, Lionel ROUSSELOT, 2003, *Religion et mentalités au Moyen Âge, mélanges en l’honneur d’Hervé Martin*, Rennes, PUR, 611 p.

CHINCHOLLE, Charles, 1900, « La fête des maires de France », *Le Figaro*, 266, 23 septembre.

COÈDES, George, 1920, « À propos des meules de pierre appelées *rasun batau* », *Bulletin de l’École française d’Extrême-Orient*, XX : 8-11.

CONDOMINAS, Georges, 1983, « Aspects écologiques d’un espace social restreint en Asie du Sud-Est », *Études rurales*, 89-91 : 11-76.

CONTE, Francis, 1997, *L'Héritage païen de la Russie. Le paysan et son univers symbolique*, Paris, Albin Michel, 423 p.

DIDIERJEAN, Cécile, 2005, « Des dons, des dieux et des hommes : les offrandes alimentaires dans le village de Himeshima », *Ebisu*, 34 : 83-123.

DIETRICH, Eduard, Gilbert KAENEL & Denis WEIDMANNN, 2007, « Le sanctuaire helvète du Mormont », *Archéologie Suisse* (bulletin d'archéologie suisse), 30 : 2-13.

DIETRICH, Laura & Max HAIBT, 2020, « Bread and porridge at Early Neolithic Göbekli Tepe. A new method to recognize products of cereal processing using quantitative functional analyses on grinding stones », *Journal of Archaeological Science. Reports*, 33 : 1-12.

DIETRICH, Olivier, Manfred HEUN, Jens NOTROFF, Klaus SCHMIDT & Martin ZARNKOW, 2012, « The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey « , *Antiquity*, 86 : 674-695.

EL ALAOUI, Narjys, 2001, *Le Soleil, la lune et la fiancée végétale. Essai d'anthropologie des rituels. Les Idaw-Martini de l'Anti-Atlas, Maroc*, Aix-en-Provence, Édisud, 208 p.

ERMIDORO, Stefania, 2015, *Commensality and ceremonial meals in the Neo-Assyrian period*, Venezia, Edizioni Ca'Foscari, 311 p.

FERNANDEZ, Adela, 1992, *Dioses prehispánicos de México. Mitos y deidades del panteón náhuatl*, Mexico, Panorama Editorial, 159 p.

FICHTL, Stephan, 2013, « Les « sites à banquets" : un mythe de l'archéologie celtique ? », p. 425-451 *in* Catherine Grandjean, Christophe Hugoniot, Brigitte Lion (sous la dir. de) : *Le Banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, PUR, 550 p.

FIELOUX, Michèle, 2018, « Le goût amer de la séparation. Un rituel de clôture de deuil (Lobi, Burkina Faso) », *La Pensée sauvage. L'autre*, 19 (3) : 299-306.

FOUET, Georges, 1958, « Puits funéraires d'Aquitaine. Vieille-Toulouse, Montmaurin », *Gallia* 16 (1) : 115-196.

FRONTEAU, Gilles & François BOYER, 2011, « Roches meulières : de la classification pétrographique à la classification texturale d'un potentiel « mécanique" », p. 111-120 *in* Olivier Buchsenschutz, Luc Jaccottey, Florent Jodry et Jean-Luc Blanchard (sous la dir. de) : Évolution typologique et technique des meules*, du Néolithique à l'an mille*, Saint-Julien sur Garonne, Aquitania, 479 p.

GAILLARD, Anthony, 2019, « Bière et brasserie au Moyen Âge : l'exemple cistercien », *Communication orale à l'École thématique du CNRS « Boissons et préparations alimentaires, approches de terrain, initiation au laboratoire, expérimentations* », octobre 2019, Saint-Romain-en-Gal.

GARINE, Éric (de), 2002, « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs duupa du Nord-Cameroun », p. 243-263 *in* Monique Chastanet, François Xavier Fauvelle-Aymar, Dominique Juhé-Beaulaton (sous la dir. de) : *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 291 p.

GEORGES, Jocelyne, 1991, « 1889 : la République entre mystique et politique. Les réponses des maires à l'invitation au banquet organisé par le Conseil municipal de Paris », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 38 (3) : 488-503.

GÉRARD-LANDRY, Chantal, 1995, *Hopi, peuple de paix et d'harmonie*, Paris, Albin Michel, 244 p.

GIRAUD, Jean-Pierre, 2015, « Dieux et défunts au Japon : La Grande Bouffe », p. 1-9 *in* Gregory Lee (sous la dir. de) : *Manger, représenter. Approches transculturelles des pratiques alimentaires* (texte en ligne : https://doi.org/10.4000/transtexts.601), 218 p.

GORI, Anton-Francesco, 1752, *Memorie di varia erudizione della Società Colombaria Fiorentina*, Livorno, Giovanni Paolo Fantechi, 284 p.

HAMON, Caroline, 2020, « Isn't it strange? Grinding tool deposits and deposition in the north-western LBK », p. 33-52 *in* Daniela Hofmann (sous la dir. de) : *Magical, Mundane or marginal* ? *Deposition practices in the Early Neolithic Linearbandkeramik culture*, Hamburg, Bergen, Sidestone Press, 236 p.

HAYDEN, Brian, 2014, *The Power of Feasts. From Prehistory to the present*, Cambridge, Cambridge University Press, 422 p.

HENRY, Christine, 2010, « La terre de Sakpata », *Journal des Africanistes*, 80 (1) : 253-265.

JOANNES, Francis, 2008, « L'alimentation des élites mésopotamiennes. Nourriture du roi, nourriture des dieux », p. 23-38 *in Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 516 p.

JODRY, Florent, 2015, « Les outils lithiques de Sarrewerden-*RD8* », p. 133-141 *in* Clément Féliu, *Rapport de fouille archéologique*, Inrap GE.

— 2019, « Les outils macrolithiques : 5000 ans d'exploitation dans les Vosges », p. 1-17 *in* Jean Duma (sous la dir. de) : *Des Ressources et des Hommes en montagne*, Pau, CTHS, 345 p.

—, en cours, « Les outils lithiques d'Eckwersheim-stock » *in* Clément Féliu, *Rapport de fouille archéologique*, Inrap GE.

JODRY, Florent & Clément FELIU, 2009, « Nouvelles données sur les dépôts de meules rotatives. Deux exemples de La Tène finale en Alsace », p. 69-76 *in* Sandrine Bonnardin, Bénédicte Quilliec, Michel Lauwers, Caroline Hamon (sous la dir. de) : *Du matériel au spirituel. R*éalités archéologiques et historiques des « dépôts » de la Préhistoire à nos jours, Antibes, CEPAM, 481 p.

JONES, Ursula, 1988, « Stone Jaguars in Isthmian Households « , p. 229-244 *in* Nicholas J. Saunders & O. de Montmollin (dir.) : *Recent Studies in Pre-columbian Archaeology*, Oxford, Achaeopress (» BAR International Series « , 421), 634 p.

JUHE-BEAULATON, Dominique, 2002, « L'alimentation des hommes, des vodoun et des ancêtres », p. 53-66 *in* Monique Chastanet, François Xavier Fauvelle-Aymar & Dominique Juhé-Beaulaton (sous la dir. de) : *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*, Karthala, 291 p.

KABAKOVA, Galina, 2013, « Pleurer les morts, nourrir les morts », *Cahiers slaves*, 13 : 13-23.

KABORE, Oger, 2011, « Le message des meules. Chants allusifs de femmes moose et gurunse (Burkina Faso) », *Revue d'égyptologie et des civilisations africaines*, 18-19-20 : 216-243.

KARAGEORGHIS, Vassos, 1987, « The terracottas », p. 1-52 *in* Vassos Karageorghis, Antoine Hermary, Olivier Picard, Christophe Tytgat (sous la dir. de) : *La Nécropole d'Amathonte* : *tombes 113-367*, Nicosie, École française d'Athènes (“Études chypriotes”), 174 p.

KATZ, Esther, 2003, « Le *metate*, meule dormante du Mexique », p. 32-50 *in* Mouette Barboff, François Sigaut, Cozette Griffin-Kremer, Robert Kremer (sous la dir. de) : *Meules à grains*, La Ferté-sous-Jouarre, Ibis Press, 470 p.

LASSERRE Marina, Thomas VIGREUX, Florian BASOGE, Thierry LOGEL, Olivier PUTELAT, Nathalie SCHNEIDER, Matthieu MICHLER, Florent JODRY, Xavier BOËS, 2011, « Le site de la fin du Bronze final du Hexenberg à Leutenheim (Bas-Rhin). Études sur le paléoenvironnement rhénan et études archéologiques. Résultats préliminaires », *Bulletin de la Société préhistorique de France*, 108 (4) : 731-756.

LEFEVRE (édition), 1844, *Œuvres morales de Plutarque, traduction de la collection Ricard*, Paris, Charpentier, vol. 2, 590 p.

LE QUELLEC, Jean-Loïc, 2008, « À propos des molettes zoomorphes du Sahara central », *Sahara*, 19 : 39-60.

— , 2009 « Une nouvelle meule ornée au Messak (Lybie) », *Sahara*, 20 : 187-190.

LEYGONIE, Alain, 2016, *Les Odeurs*, Paris, Les Belles Lettres, 128 p.

MAKILAM, 2011, *Signes et rituels magiques des femmes kabyles*, Paris, Karthala, 207 p.

MARCOLIN, René, 2008, « Gâteaux et galettes : offrandes aux Dieux dans le monde Grec », p. 43-60 *in* Philippe Marinval (sous la dir. de) : *Histoire de pain du Néolithique au Moyen Age*, Toulouse, Centre d'Anthropologie, 93 p.

MARINVAL, Philippe, 1993, « Étude carpologique d'offrandes alimentaires végétales dans les sépultures gallo-romaines. Réflexions préliminaires », p. 46-65 *in* Alain Ferdière (sous la dir. de) : *Monde des morts, monde des vivants en Gaule rurale*, Orléans, RACF, 456 p.

MESNIL, Marianne & Assia POPOVA, 2002, « L'offrande céréalière dans les rituels funéraires du sud-est européen », p. 101-117 *in* Kai Fechner & Marianne Mesnil (sous la dir. de) : *Archéologie et traditions boulangères des peuples agriculteurs d'Europe et du Proche Orient*, Bruxelles, ULB, 400 p.

MONAH, Dan, 2002, « Découvertes de pains et de restes d'aliments céréaliers en Europe de l'Est et centrale », p. 67-76 *in* Kai Fechner & Marianne Mesnil (sous la dir. de) : *Archéologie et traditions boulangères des peuples agriculteurs d'Europe et du Proche Orient*, Bruxelles, ULB, 400 p.

MULLER, Jean-Claude, 2002, *Les Rites initiatiques des Dìì de l'Adamaoua (Cameroun)*, Nanterre, Société d'ethnologie, 129 p.

MUNRO Natalie & Leore GROSMAN, 2010, « Early evidence (*ca* 12 000 BP) for feasting at a burial cave in Israel », *PNAS*, 107 (35) : 15362-15366.

ORTMAN, Scott, 1998, « Corn Grinding and Community Organization in the Pueblo Southwest, A.D. 1150-1550 », p. 165-192 *in* Katherine Spielmann (sous la dir. de) : *Migration and Reorganization. The Pueblo IV Period in the American Southwest*, Phoenix, Arizona State University Press ("Anthropology Papers"), 301 p.

POITEVIN Guy, 1997, *Le Chant des meules. De la piété de paysannes à la philosophie de swamis*, Paris, Pondichéry, Kailash, 320 p.

PONS, Enriqueta & Lidia COLOMINAS, 2014, « Des silos et des rites dans le monde ibérique. Espaces de culte à Pontós », *Dossiers d'Archéologie*, 367 : 38-43.

POTTER, James, 2000, « Pots, Parties, and Politics: Communal Feasting in the American Southwest », *American Antiquity*, 65 (3) : 471-492.

POUX, Mathieu, 2002, « L'archéologie du festin en Gaule préromaine : acquis, méthodologie et perspectives », p. 345-374 *in* Patrice Méniel & Bernard Lambot (sous la dir. de) : *Découvertes récentes de l'âge du Fer dans le massif des Ardennes et ses marges. Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*, Reims, SAC, 400 p.

PRÊTRE, Clarisse, 2014, « L'offrande dans les inventaires de Délos : objet rituel ou sacré ? », *Revue de l'histoire des religions,* 4 : 539-557.

ROSE, Horace Arthur, 1911, *A Glossary of the Tribes and Castes of the Punjab and North-West Frontier Province*, Lahore, Superintendent, Government Printing, 923 p.

ROWLANDS Mike & Dorian FULLER, 2009, « Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud », *Techniques & Culture*, 52-53 : 120-147.

RYDER, Peter-Raymond, 1983, *The Carved Metates of Greater Nicoya*, Philadelphie (PA, États-Unis), University of Pennsylvania (PhD in Social Anthropology), 223 p., 43 fig., multigr.

SCHEID, John, 2011, « Les offrandes végétales dans les rites sacrificiels des Romains », p. 105-116 *in* Vincianne Pirenne-Delforge & Francesca Prescendi (sous la dir. de) : *Groupe de recherche européen. Nourrir les dieux* ? *Sacrifice et représentation du divin*, Liège, Centre International d'étude de la religion grecque antique, 214 p.

SCHEMEIL, Yves, 2004, « Banquets publics : réseaux de sociabilité dans le monde », p. 1734-1760 *in* Alain Montadon (sous la dir. de) : *Le Livre de l'hospitalité. Accueil de l'étranger dans l'histoire et les cultures*, Paris, Bayard Presse, 2035 p.

SERVIER, Jean, 1951, « Les rites du labour en Algérie », *Journal des Africanistes*, 21 (2) : 175-196.

SOMET, Yoporeka, 2011, « Réflexions sur Le message des meules : chants allusifs de femmes moose et gurunse (Burkina Faso) », *Revue d'égyptologie et des civilisations africaines*, 18-19-20 : 244-253.

VIVIER, Nadine, 2007, « Les repas festifs dans les campagnes », *Armand Colin. Romantisme*, 137 : 13-23.

VÖHRINGER, Christian, 1999, *Bruegel l'Ancien*, Köln, Könemann, 140 p.

VÖSSING, Konrad, 2012, « Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication », p. 117-131 *in L'Histoire de l'alimentation dans l'Antiquité. Dialogues d'Histoire ancienne*, Paris, Société des professeurs d'histoire ancienne de l'Université, 180 p.

WASHBURN, Dorothy, 2009, « As a Matter of Practice… Hopi Cosmology in Hopi Life. Some Considerations for Theory and Method in Southwestern Archaeology », *Time and mind*, 2 (2) : 195-214.

WATTS, Susan, 2014, « The symbolism of querns and millstones », p. 51-66 *in* Lotte Selsing (sous la dir. de) : *Seen through a millstone*, Stavanger, Arkeologisk museum, Universitetet i Stavanger, 255 p.

WILLIAM, Mat, 2012, « John Barleycorn », *Classic-rock.net*, http://www.classic-rocks.net/english-irish-folk-music/traduction-john-barleycorn.html (consulté le 07 sept. 2021).

WINTER, Irène, 2013, « Le banquet royal assyrien : mise en œuvre de la rhétorique de l'abondance », p. 287-316 *in* Catherine Grandjean, Christophe Hugoniot, Brigitte Lion (sous la dir. de) : *Le Banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, PUR, 550 p.

ZINK, Georges, 1976, « Moulin mystique. À propos d'un chapiteau de Vézelay : figures allégoriques dans la prédication et dans l'iconographie romanes », *Annales*, 31 (3) : 481-488.

NOTES

1. Les aliments transformés n'ont *a priori* jamais trouvé leur place dans le panthéon divin (Ermidoro, 2015).

2. Que cela soit en raison du don divin ou *via* le biais de l'enseignement de l'agriculture par une divinité tutélaire.

3. Caius Plinius dit Pline l'Ancien préconise par exemple que les céréales soient grillées pour les offrandes (*Histoire naturelle*, livre XVIII, II, 7-8).

4. Divinité vaudou de la terre au Bénin et au Togo, d'origine yoruba (Juhé-Beaulaton, 2002).

5. Cette personnification animée par l'esprit de la céréale a une résonance dans la fabrication des *Corn Dollies*, figurines en paille tressée que l'on rencontre notamment dans certaines traditions d'Europe de l'Est ou du Nord.

6. Le *kisel* est une boisson gélatineuse, traditionnellement de seigle ou d'avoine, qui peut aussi être une gelée de fruits additionnée de fécule en Russie (Conte, 1997).

7. La pierre dont on extrait la meule est choisie par le tailleur de pierre. Une pâte composée d'une iule incinérée et mélangée avec du beurre de karité sert au traçage du pourtour de la future meule à tailler (Kaboré, 2011 : 220).

8. Le *tô* est un mets très populaire en Afrique de l'Ouest, notamment au Mali, en Guinée, en Côte d'Ivoire et au Burkina Faso dont c'est le plat national. Il s'agit d'une sorte de bouillie préparée à l'aide d'un fouet, à base de farine de mil ou de sorgho et d'eau. Il est servi sous forme de pâte et consommé avec une sauce à base de gombo, de pâte d'arachide, de légumes et piments ou du fruit du palmier à huile.

9. À ce sujet nous avons interrogé l'ethnologue Roger Somé de manière à mieux comprendre la composition et la portée de cette « eau de bienvenue » mais son travail sur ce thème étant en cours de publication, il n'a pas souhaité nous éclairer.

10. Je n'ai trouvé aucune mention de cette « eau des ancêtres » dans les nombreux articles consultés.

11. Concrètement, pour 10 000 galettes, réalisées avec 250 g de farine par exemple, il aurait alors été nécessaire d'utiliser 2,5 t de farine nécessitant une mouture de 2500 h, représentant 10 jours de travail pour 10 personnes, 24h/24 !

12. Comme en Inde, la mouture est accompagnée de chants. Chez les Kassena, le chant est choisi en fonction du produit traité et donc de la cérémonie. À l'exception de la préparation du *tô* (ou *sagbo*) qui se prépare en silence.

13. Le lieu de l'offrande peut être différent du site où a eu lieu la pratique dévotionnelle (Fichtl, 2013).

14. Il s'agit des communications intégratives (nécessité biologique), compétitives (nécessité de la distribution et de la performance) et symboliques (nécessité de se définir dans le langage alimentaire).

VIVRE LA PAIX ET L'ABONDANCE

Épilogue au banquet fidjien

par

Marc ROCHETTE

Gestalt thérapeute, ethnologue, ancien chargé des collections ethnologiques et anthropologiques à la Bibliothèque nationale de France, chargé de cours à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg

Résumé : Le banquet cérémoniel fidjien (*magiti*) intervient lors des grands rituels du cycle de vie célébrant et instaurant la paix et l'abondance de la terre (*sautu*). Processus rituel codifié et créatif, il apparaît comme un événement majeur pour l'épanouissement et l'accomplissement individuel et collectif à Fidji. C'est une véritable économie du bien-être où sont expérimenté les valeurs culturelles fidjiennes les plus élevées.

Mots-clés : Fiji - banquet - paix - abondance - rituel - processus créatif - valeurs culturelles – bien-être

LIVING PEACE AND PLENTY

Epilogue to Fijian banquet

*Abstract: Fijian sacred feast (*magiti*) takes place during the major rituals of the life cycle as a celebration and foundation for peace and plenty over the land (*sautu*). A creative and codified ritual process standing as a major event for personal and collective development and achievement. It's a genuine economy of well-being where Fijian highest cultural values are experienced.*

Key-words: Fiji - Sacred Feast - Peace – Affluence – Ritual - Creative Process - Cultural Values - Well-Being

« Pour que mon aliment soit profitable,
avant que n'arrive le premier plat,
je veux montrer comment l'on doit manger. »
(Dante Alighieri, *Le Banquet*)

Introduction

Les notes qui suivent constituent une réflexion à la suite de l'aimable et très stimulante invitation des organisateurs du colloque sur le « banquet cérémoniel » à partir de matériaux que j'ai récolté à Fidji entre 1995 et 1999, principalement dans les régions de Cakaundrove et Labasa, sur Vanua Levu, la seconde île plus importante en taille des Fidji, mais aussi à Lakeba (Lau) qui se trouve au sud de l'archipel, et dans différentes parties de l'est de l'île principale, Viti Levu, Bau et Rewa. Ces régions ont chacune leur caractère spécifique aussi bien dialectal que culturel mais, en plus de leurs nombreuses interactions, elles ont en commun d'avoir reçu une forte influence et un contact régulier avec le royaume polynésien de Tonga, où je me suis également rendu, et qui joua un rôle considérable dans la formation culturelle du Pacifique central. Elles sont également corroborées par des descriptions ethnographiques classiques inscrivant ainsi le banquet dans un cadre de longue durée historique, par-delà les transformations radicales et parfois violentes que connurent la culture et la société fidjienne depuis les premiers contacts avec l'occident au XVIIe siècle.

Nous verrons que le banquet cérémoniel à Fidji est très différent de ce qui est communément compris ainsi en Occident. Il est une des composantes cruciales de la vie à Fidji car il permet la manifestation de ce que les Fidjiens appellent la « bonne vie » (*bula vinaka*), une notion tellement ancrée dans la réalité des Fidjiens qu'elle constitue la principale forme de salutation interjective : *Ni sa bula !*, « la vie pour toi ! ». Une façon de souhaiter que la vie accompagne celui que l'on salue, auquel il est coutumier de répondre *bula vinaka !*, littéralement, « la vie est belle (ou bonne) ». Souvent, le visiteur à Fidji se demande comment les gens parviennent à trouver une sorte de bien-être existentiel, voire d'insouciance face aux catastrophes naturelles qui peuvent frapper durement leurs îles, comme les cyclones qui ravagent le pays régulièrement en hiver ou encore les violences guerrières des temps passés ou contemporains. Je dois reconnaître que la première personne que j'ai rencontrée à Fidji lors de mes voyages et qui me semblait à l'époque souffrir d'une très grave dépression était un militaire rencontré sur un bateau menant de Viti Levu à Vanua Levu revenant d'une mission de la FINUL au Liban. Il était véritablement hanté par le souvenir des scènes de guerres et des souffrances des populations civiles auxquelles il avait assisté. À l'époque, je ne savais pas qu'il était probablement victime d'un trouble du stress post-traumatique, un mal d'importation visiblement récente[1].

Ce que je souhaite présenter, c'est le rôle joué par le banquet cérémoniel fidjien appelé *magiti* pour la réalisation d'une vie placée sous le signe de la paix et de l'abondance telle que la conçoivent et la recherchent les Fidjiens, un idéal de vie qui prend la forme d'une pratique rituelle à la fois codifiée et créative.

Le banquet fidjien dans le monde océanien

Pareillement à sa situation géographique centrale dans le Pacifique Sud, et à sa singulière position culturelle entre les complexes dits polynésien et mélanésien, la situation spécifique du banquet cérémoniel à Fidji le place sous l'influence du complexe culturel dit polynésien avec lequel il existe. Avec lui, il partage de nombreuses similitudes quand il s'agit d'organiser une célébration avec de la nourriture. Pour l'essentiel, cela tient au rôle central joué par le four en terre où les aliments sont cuits à l'étouffée à l'aide de pierre chauffées. Ainsi, dans une contribution synthétique des faits concernant l'ensemble de la Polynésie, E. S. Craighill Handy (1927 : 196) remarquait que « la préparation et la consommation de festins sacrés cuits dans le four de terre était [...] distinctivement polynésiennes ». Ces fours constituent un élément essentiel des temples de Tahiti, Hawai'i, et des îles Marquises. Il concluait ses remarques sur le caractère éminemment cultuel des banquets cérémoniels ici appelés, comme fréquemment dans la littérature ethnographique anglo-saxonne, « festins sacrés » (*sacred feasts*) :

> « Le festoiement était un élément prééminent dans tous les rites : en fait, il constituait le trait central de la plupart, particulièrement ceux pour les morts, bien qu'une part était généralement mise de côté pour les esprits et dieux, les festins étaient réalisés en première instance pour apporter de la joie aux hommes, mais les morts dans l'autre monde bénéficiaient des reflets de la gloire de ces somptueux divertissements car leur prestige (*mana*) était renforcé aussi bien que celui des membres de leur famille toujours vivants » (Handy, 1927 : 196)

Ainsi, selon Handy, quoiqu'exprimé en termes assez vagues, le banquet est une réunion des vivants où sont présents les ancêtres et qui permet à la communauté des vivants et des morts de recevoir le *mana*, c'est-à-dire ce don d'une vie pleine et authentique, pour reprendre l'excellente définition de ce concept par Hocart à Fidji où, synonyme de *dina*, il est la présence, l'expérience du « vrai » de la vie « authentique » (Hocart, 1914, 192 ; Guidieri, 1981). Les descriptions du banquet cérémoniel (*anga*) à Tikopia, par Raymond Firth, une autorité ethnographique sur la Polynésie, constituent d'autres sources classiques à ce sujet. Dans la société polynésienne hiérarchisée de Tikopia où les tensions entre détenteurs de l'autorité, « chefs » et « gens du commun », étaient fréquentes, nous dit Firth, la tenue d'un banquet cérémoniel constituait un instant de coopération bienvenue, où la concorde et la paix régnaient entre les Tikopia sans la lourdeur des règles statutaires habituelles (Firth, 1965 : 230) :

> « Le processus social et les sentiments personnels qui les conduits à participer à ces activités sont dans certains cas fortement divergents mais l'harmonie de l'action est rendue possible par l'unité d'un but commun de l'assemblée, et par la reconnaissance que certaines valeurs communes sont primordiales. »

Bien avant ces observations ethnographiques, ce sont les premiers voyageurs occidentaux qui, à Fidji comme dans l'ensemble du monde polynésien, rapportaient dans les récits de leur pérégrinations l'importance centrale du banquet cérémoniel où ils étaient fréquemment invités hôtes d'honneur, inaugurant ainsi un vaste cycle d'échanges où les malentendus culturels allaient s'inscrire parfois de façon cruelle. Parallèlement, une riche iconographie de ces échanges interculturels, des réceptions de Cook à Tahiti aux banquets en l'honneur de Jules Dumont d'Urville aux îles « des amis » de Tonga ou de Fidji, allait en perpétuer l'importance culturelle et souligner le rôle central du banquet cérémoniel dans la rencontre entre l'Océanie et le monde occidental (par exemple, Kaeppler & Fleck, 2009 ; Hunt, Terry & Thomas, 2002[2]) (fig. 1, page suivante).

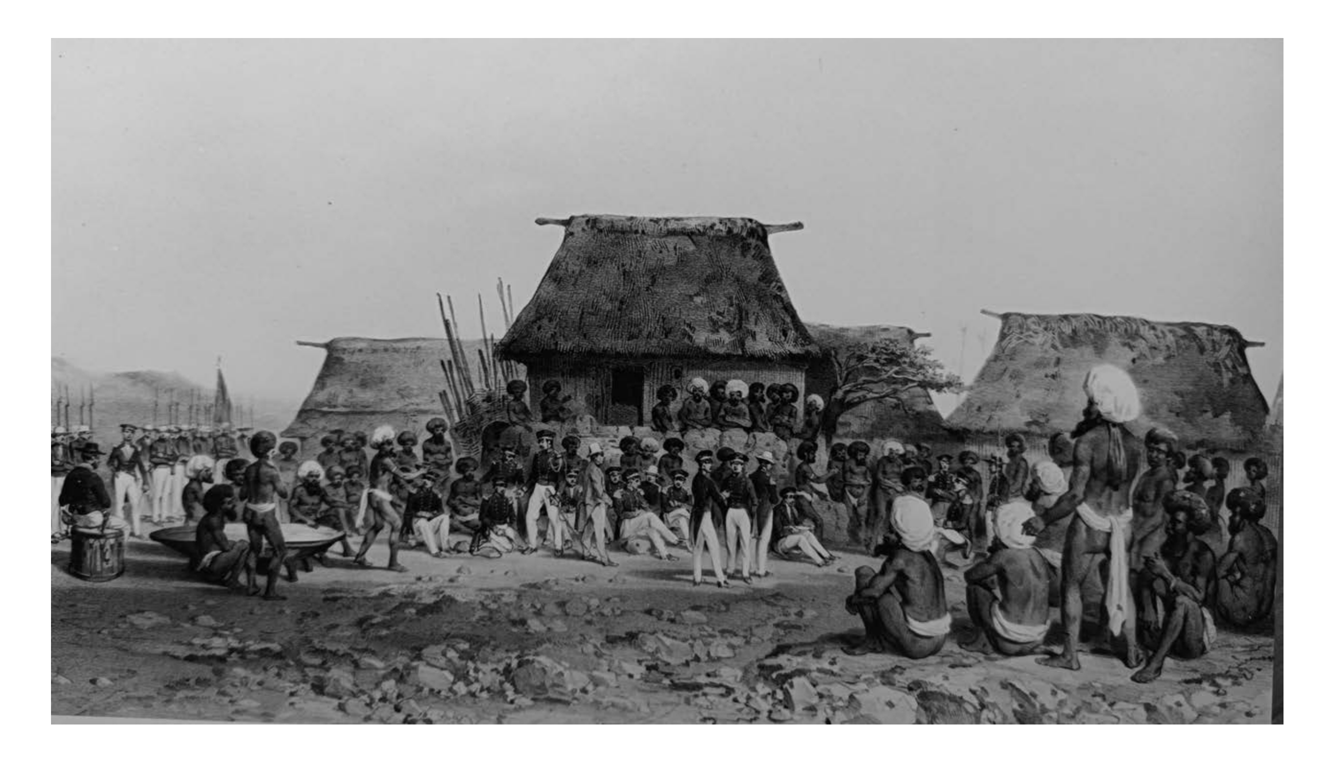


Fig. 1. Cérémonie avec offrande de *kava* lors de la visite de Dumont d'Urville à Fidji à son dernier voyage. Gravure extraite de *Voyage au Pôle Sud et dans l'Océanie sur les corvettes* L'Astrolabe *et* La Zélée*, exécutée par ordre du roi pendant les années 1837-1838-1839-1840 sous le commandement de M. J. Dumont-d'Urville*, Paris, Gide éditeur, 1842-1846, 10 vol. Et atlas de 20 planches (coll. pers. de l'auteur).

Théologie négative : ce que n'est pas et ce qu'est le banquet

Le banquet cérémoniel fidjien s'inscrit parfaitement dans le cadre de ces descriptions classiques. Il est une célébration et une source de joie pour les hommes et femmes qui y participent. Organisant la présence des ancêtres parmi les vivants dans les cérémonies, il assure que l'énergie qui provient de leur contact, le processus du *mana*, assure la présence de la paix et de l'abondance sur la terre. Ou, comme le disent les Fidjiens : *sa sautu na vanua*, que « la terre est en paix », dans l'abondance et la prospérité[3].

En quoi consiste exactement le banquet cérémoniel à Fidji ? Pour donner des éléments de réponse à cette question, il me semble important de faire œuvre de ce que l'ancienne scolastique appelait la « théologie négative » et dire ce que n'est pas le banquet cérémoniel à Fidji pour mieux cerner en quoi il consiste. Usuellement, les Fidjiens mangent seuls, « sur le pouce », quand ils sont à leurs travaux agricoles, de pêche, sur le lieu de leur activité quotidienne. Un banquet ordinaire appelé *kanavata*, qui signifie « manger ensemble », est parfois organisé à certaines occasions à l'intérieur de la maisonnée ou par un village avec des parents proches lors de travaux communs ou pour leur clôture. S'il peut connaître une certaine élaboration et sophistication dans l'art culinaire et l'abondance de nourriture ainsi que pour le nombre de personnes qui y participent, il n'a pas de caractère cérémoniel *stricto sensu*. Il est informel. Les codes sociaux et l'étiquette qui marquent le rang et le statut de chaque participant y sont respectés comme à l'ordinaire, mais il n'est pas empreint de la solennité propre aux grands rituels et se caractérise par une certaine forme de décontraction. Les paroles libres, neutres (*talanoa*), des histoires rapportées, recherchées pour se distraire et considérées sans importance, ainsi que des comportements farceurs sont vivement sollicités dans un but de franche rigolade et de distraction. C'est un partage convivial dans la bonne humeur où des voisins passant par là peuvent être conviés bruyamment pour

participer aux agapes sans autre forme de procès : *mai kana !*, « Viens manger ! » ; *gunu té !*, « Viens boire du thé » !

Pareillement, et contrairement à une image véhiculée par les clichés publicitaires de l'industrie touristique et culturelle depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le banquet fidjien n'est pas une simple délectation conviviale de nourriture cuite au four. Elle ne consiste pas en une commensalité, festive et joyeuse, informelle et spontanée, avec des hôtes, étrangers ou non, venus manger « à la fidjienne » (*kana kai viti*). Ces expériences modernes, pour délectables qu'elles puissent être, ne correspondent ni dans le fond ni dans la forme à ce qui est en quelque sorte l'archétype du banquet cérémoniel fidjien. Au même titre, je souhaite aussi éloigner un cliché colonial, là encore largement transmis par les premières mises en scènes photographiques du Fidji des temps anciens putatifs, associant le banquet à Fidji à un festin où la consommation cannibale constituait le point culminant. Il est vrai que la recherche d'une victime sacrificielle qui était en partie consommée (*bakola*) faisait partie de certaines cérémonies fidjiennes traditionnelles en temps de guerre (*ivalu*)[4]. Elles sont presque l'exact opposé de ce qui était recherché naguère comme aujourd'hui par le banquet cérémoniel fidjien, à savoir une cérémonie complexe et très codifiée où des nourritures sont échangées entre alliés et parents afin de consolider, rappeler, intégrer et partager les valeurs les plus hautes de la culture fidjienne : perpétuer la paix, l'abondance et la concorde (*sautu*) pour chacun sur la terre.

En principe, il existe deux types de grande cérémonie qui dépassent le cadre de la famille ou du village ; grandes cérémonies durant lesquelles de la nourriture est présentée, échangée puis consommée à Fidji. La première qui ne nous concerne pas ici s'appelle *solevu*, qui signifie « marquer gros », dans l'esprit de « faire un score ». C'est une forme de *potlatch*, de compétition, par le truchement de nourriture et d'objets, où des groupes alliés ayant des racines ancestrales différentes (*yavu*) cherchent à prendre un ascendant symbolique sur les autres en offrant la quantité la plus considérable possible de nourriture et de biens matériels. C'est une forme de diplomatie par le moyen de la nourriture et de la dépense ostentatoire où chaque groupe cherche à réunir et à montrer une quantité de nourriture et d'objets manufacturés plus importante que celle du groupe concurrent, afin de dire combien sa terre et les gens qui y vivent sont incomparablement plus riches que leurs rivaux par la grâce du *mana* ancestral qui permet une telle abondance (*sautu*).

Le banquet cérémoniel qui nous concerne s'appelle, lui, *magiti*, ce qui signifie simplement « nourriture ». Son organisation n'a pas pour objectif d'utiliser la nourriture pour rivaliser avec d'autres groupes humains mais au contraire pour les rapprocher sous forme de partage, d'échange où le don est la règle. À travers lui, on ne cherche pas à dresser une hiérarchie même provisoire par l'échange et la monstration de nourriture produite mais, au contraire, à établir une relation apaisée, un « plateau relationnel », pour reprendre une expression de Bateson pour les rites balinais (Bateson, 1977 : 120-139), plateau qui fonde des relations durables de concorde, par la mise en scène d'une forme de drame cosmogonique où chacun des acteurs assume un rôle qui est aussi l'incarnation d'un principe pacifique. Pour cela, un banquet intervient presque systématiquement lors de chaque rituel majeur du cycle de vie dont il est l'un des moments essentiels. L'ampleur du *magiti* et de la quantité de nourriture apportée, distribuée puis consommée, varie en fonction de l'importance socio-cultuelle de celui-ci (fig. 2).

Le révérend Deane, ethnographe de la société fidjienne du début du XXe siècle, observait que le *magiti* était un socle de la culture et de la société fidjienne absolument essentiel au bien-être puisque « retirer le festin au Fidjien serait le laisser vivre une vie sans intérêt et monotone ». Il correspond à la téléologie même de l'action rituelle telle que la concevait le principal ethnographe des Fidji, Arthur Maurice Hocart, un processus permettant le « don de vie » (*life giving*), c'est-à-dire de faire l'expérience, le temps d'une cérémonie, d'une vie d'abondance, pleine et heureuse[5].



Fig. 2. Préparation d'un banquet *magiti*. Photographie éditée en carte postale par le gouvernement colonial britannique, *circa* 1900. Imprimé au Royaume-Uni. Porte la légende : « Presque toute occasion est une bonne raison pour un festin dans un pays où la nourriture est si abondante. Ces porcs ont été rôtis entiers dans le four local » (coll. pers. de l'auteur).

Ainsi le *magiti* était organisé à l'occasion des principales cérémonies du cycle de vie : naissance, mariage, nettoyage des couches de la mère, rites d'initiation, installation d'un chef souverain à sa charge, cérémonies mortuaires, clôture du deuil lors de la 100e nuit, etc., dont il constituait un moment crucial.

Dans une étude plus contemporaine portant sur l'alimentation à Fidji, les auteurs apportaient cette remarque conclusive qui corrobore les témoignages plus anciens (Jansen *et al.* 1991 : 630) :

> « En dépit des variations et des différentes procédures, la présentation cérémonielle de nourriture ou *magiti,* se préoccupe des thèmes fondamentaux que sont la promotion et le soutien de la vie humaine, de maintenir la paix et la prospérité. »

Les nourritures de la terre

Pour mieux saisir les enjeux du *magiti* à Fidji, il est fondamental de prendre conscience et de garder présent à l'esprit l'importance identificatoire extrêmement forte que les Fidjiens donnent aux produits de leur terre. La nourriture produite sur chaque territoire spécifique (*vanua*) est, selon les Fidjiens que j'ai interrogés, aisément identifiable par sa texture, son goût, son apparence et son abondance propre. Aussi ce que produit chaque terre fidjienne s'appelle les « fruits du pays » (*vua ni vanua*) et cela concerne aussi bien les hommes qui sont nés sur cette terre que les tubercules, les fruits et les légumes qui y poussent, tout comme les animaux, terrestres ou aquatiques qui s'y trouvent.



Fig. 3. Offrande des fruits du pays au visiteur. Baie de Natewa, Vanua Levu (photo : Marc Rochette, 1997).

L'une des premières expériences à laquelle est convié un étranger, ethnographe ou pas, qui se rend sur une terre fidjienne, est de recevoir de la nourriture du pays, les *vua ni vanua*, si possible en échange d'un bien de chez lui. De cette façon, l'intégration de l'hôte dans la culture locale se fait progressivement. Ses hôtes, les gens du pays, veillent scrupuleusement à ce qu'il mange en abondance les fruits du pays jusqu'à satiété (*sinai*) (fig. 3). À ce titre, il est très apprécié que l'étranger, *vulagi*, « celui dont les racines ancestrales sont dans le ciel (et pas sur une terre fidjienne) », prenne de larges portions de nourriture et en redemande. Dans l'est fidjien où je me trouvais, il est courant d'utiliser une expression supposée d'origine tongienne pour signifier que vous êtes plein de cette abondance des fruits du pays, « *sa mamau* ! », ce qui signifie que votre ventre étant plein, vous êtes régénéré. Ce faisant, il est tout à fait remarquable que plus vous mangez de ces fruits du pays, plus vous vous rendez, aux yeux de vos hôtes, appétissant. En grossissant sous leurs yeux, vous entrez irrémédiablement dans un processus de croissance, d'épanouissement et d'embellissement de votre personne par l'intégration de ce que porte le meilleur de la terre qui vous accueille. Vous êtes comme chargé de toutes les vertus dispensées par les ancêtres du pays à leurs descendants (*mana*), et cela ne manquera pas de vous faire interpeller sous un vocable sans ambiguïté : « *uro ! uro !* », « gras ! gras ! », ce qui signifie qu'on vous consommerait bien à votre tour, mais sous la forme de la passion amoureuse. À ce sujet, il est remarquable de constater que le lexique de la consommation alimentaire à Fidji, tout comme en français, est souvent une référence explicite au désir « dévorant » pour autrui.

La nourriture qui compose le *magiti* pour être présentée, partagée, échangée cérémoniellement puis consommée ne diffère en rien de la nourriture ordinaire qui compose la diète du monde rural fidjien (Jansens, 1991 : 629). Il s'agit principalement de tubercules, principalement taros et ignames, fruits de l'arbre à pain dans les régions du Sud, noix de coco vertes, cochons. Les tubercules et les fruits sont généralement présentés crus tandis que les cochons et les poissons sont préalablement cuits au four, enveloppés de feuilles de bananier, parfois avec des accompagnements de sauces, sans compter les puddings. Il est communément admis que la « vraie nourriture », *kana dina*, les tubercules apportées crues, constitue la principale source porteuse de vie (*mana*) que les ancêtres (*kalou*) donnent aux vivants. Les accompagnements, *i coi*, offrent généralement des apports nutritionnels riches en protéines grâce

aux viandes (porc, poissons, autrefois tortue) ou en saveurs sucrées par des puddings cuits au four en terre avec de la canne à sucre dans du lait de coco (*vakalolo*), des saveurs épicées, piquantes, amères ou astringentes par l'apport d'herbes, de feuilles et de piments variés.

Ils viennent agrémenter la « vraie nourriture », considérée comme roborative mais monotone en termes de saveurs. Ici, je tiens à souligner que cette classification en « vraie nourriture » et « nourriture d'accompagnement » me semble être la distinction classificatoire majeure dans la vie cultuelle et quotidienne à Fidji. La notion de cru ou de cuit n'apparaît pas d'une importance première aux yeux des Fidjiens en ce qui concerne le symbolisme cultuel autour du banquet cérémoniel à Fidji, sauf peut-être chez les Fidjiens hantés par le structuralisme anthropologique du XXe siècle[6].

Ce qui distingue le traitement culinaire des compléments de nourriture lors du *magiti* est que leur cuisson est faite au four de terre et non pas bouillie à l'eau, ou éventuellement au feu de bois, comme c'est le cas dans la vie ordinaire. Mon hypothèse est que le *magiti* offre la possibilité aux participants des grands rituels célébrant la plénitude de vie et la présence de l'abondance à Fidji d'en perpétuer les effets bénéfiques une fois la cérémonie clôturée en rentrant chez eux et en consommant leur part respective du festin. En effet, le *magiti* intervient fréquemment en conclusion des grandes cérémonies où les principes de paix et d'abondance sont rendus visibles sur la terre (*sautu*) et partagés entre les participants. Ainsi, chaque personne et groupe présent se voit remettre une part des produits d'un autre pays que le sien, actant de façon spectaculaire que la source d'abondance dans la vie provient et découle aussi de relations harmonieuses et pacifiques avec les autres. Que vivre dans l'abondance et la paix se fait en mangeant la nourriture d'un pays qui n'est pas le sien, en recevant comme la quintessence des principes de vies d'ancêtres (*kalou*) allogènes et de leurs descendants après un échange où auront été donnés au préalable les fruits qui témoignent de la vitalité du pays et de sa capacité à produire à profusion.

Phénoménologie du *magiti*

Ce sont les « gens du pays » qui contribuent à l'apport de la « vraie nourriture » (*kana dina*), tandis que les alliés du pays où se tient la célébration apportent la nourriture appelée le complément, *i coi.* Ces alliés sont appelés « bord du four » (*bati ni lovo*), jeu de mots en fidjien sur le triple sens du mot *bati* qui désigne aussi bien leur statut de guerrier, le bord du four en terre où est préparée leur contribution au banquet et dont ils ont pour charge d'organiser, de préparer et de surveiller le bon déroulement, que leurs dents qui vont croquer les aliments présentés. Les *bati*, guerriers autorisés dans un rituel de paix, assurent le bon ordonnancement du banquet et veillent notamment très scrupuleusement à ce que l'une des règles fondamentales des cérémonies de paix et d'abondance soit respectée : l'interdit de produire le moindre bruit.

En effet, il est aussi notable que, dans la conception fidjienne traditionnelle du monde, ces cérémonies se déroulent hors de l'espace-temps phénoménologique quotidien, celui où prévaut le travail et les cultes ordinaires et leurs bruits bien distinctifs. Ces deux activités des hommes sur la terre (*vaka-*) sont désignées par le même vocable : *cakacaka*, le « travail-culte ». À chaque commencement d'une cérémonie, les conques sont sonnées pour l'appel des participants. Elles font référence explicite à la présence des ancêtres sur le lieu cérémoniel, généralement la pelouse du terre-plein central du village (*rara*), et marquent que le silence doit maintenant régner sans partage.

Il est remarquable de noter que le banquet *magiti* intervient lors de consécrations dont la visée très explicite est de produire un changement d'état pour le principal bénéficiaire de la cérémonie. Il a pour vocation de transformer un enfant en homme, un homme en personne d'autorité porteuse de divinité,

c'est-à-dire faire un « ancêtre-homme », un *kalou tamata* (Hocart, 1915), qui est l'apanage de la personne d'autorité instituée (*turaqa*, voir Hocart, 1913) ou encore de faire d'un mort (*mate*), un ancêtre (*kalou*), c'est-à-dire de l'intégrer dans la cosmogonie qui se déploie durant les rites du cycle de vie.

Ce changement ontologique, véritable saut quantique opéré sur la personne qui est le centre principal du rituel, se prolonge pour chacun des participants, et cela est assuré de manière expérientielle et symbolique par le *magiti*. Une posture spécifique est impérativement adoptée par l'ensemble des participants, à l'exception des *bati* et de la personne pour qui est réalisé le rituel. Cette posture est conçue par les Fidjiens comme le reflet de la solennité du moment. Aucun des participant ne saurait se tenir droit, le torse haut. Cette attitude est la prérogative du personnage central du rituel, une personne d'autorité, dont le nom lors de son installation marque la tenue : *tui*, « se tenir (droit) ». Durant tout le rituel, il est coutumier de se déplacer en silence, les genoux pliés, la tête basse, le regard et le torse presque dirigés vers le sol, sans jamais passer devant quelqu'un. Une sorte d'invitation à rendre sa présence invisible. Quand il est impossible de ne pas enfreindre, même très légèrement, une de ces étiquettes comportementales, l'impétrant prend alors un air d'affliction extrême et psalmodie d'une voie basse et grave « *tilo, tilo, tilo, tilo* ... ![7] », jusqu'à ce qu'il gagne promptement une place où il peut se soustraire au regard d'autrui et s'asseoir par terre en tailleur, généralement la tête baissée. Je rapproche cette posture basse des participants d'une caractéristique que les Fidjien peuvent leur donner familièrement : « *e bibi* ! », littéralement, « c'est lourd ! », signifiant très explicitement que ces activités cérémonielles ont du poids, sont lourdes de conséquences pour chacun, et ne sauraient s'aborder avec légèreté. Se tenir de façon si caractéristique, les genoux pliés, dans une posture d'humilité et de sobriété gestuelle, garder un silence contemplatif, est appelé *vakamalua,* c'est-à-dire agir avec douceur, égards et recueillement (fig. 4).

C'est une condition nécessaire pour participer à et vivre pleinement l'événement d'accueillir toute la dimension de la cérémonie, de permettre aux vivants de laisser venir des défunts, les ancêtres tutélaires (*kalou dina*), et d'accueillir des gens venus d'une terre autre que la nôtre, ainsi que leurs ancêtres, pour que puisse se réaliser par l'acte cérémoniel la transformation et la régénération de la communauté assemblée en cette occasion. Se tenir les genoux pliés est aussi l'une des caractéristiques posturales des danses guerrières fidjiennes (*meke*) avec lances ou massues qui prennent encore parfois place aujourd'hui



Fig. 4. Attente durant la distribution du *magiti* lors d'une cérémonie à Suva, capitale de Fidji en juillet 1997. La posture des participants, assis en tailleur et dans le silence, *vakamalua*, pleine d'humilité et de recueillement, est caractéristique de l'expérience des rituels du cycle de vie (photo Marc Rochette).


Fig. 5. Répétition générale d'une danse de guerre (*meke*) en vue d'une cérémonie. Baie de Natewa, 1997 (photo Marc Rochette).

lors de ces fêtes. Les danseurs évoluent en double colonne, rappelant ainsi la tactique utilisée dans les combats rapprochés des temps anciens où un guerrier était toujours soutenu et soutenait son frère d'arme, un ami (*i tau*), un égal (fig. 5).

L'ensemble de ces cérémonies qui consacrent un *apex* dans la vie culturelle et cultuelle fidjienne est placé sous le registre de la fondation commune, comme lorsque les hommes construisent collectivement une maison (*veibuli*) et qu'ils en assurent de solides fondations pour élever l'édifice. Ainsi, chaque participant connaît un vis-à-vis auprès de qui il est responsable du bien-être cérémoniel et pour lequel, éventuellement, il officie, c'est-à-dire, agit de façon normalisée en conformité aux pré-requis cultuels : *veiqaravi* « service mutuel », « action réciproque », « co-création » (Hocart, 1952 : 51). Les participants assument ainsi la règle fondamentale gouvernant les rituels, telle qu'un informateur la résuma à Hocart : « à Fidji, tout va par deux, où les requins attaquent ! » (Hocart, 1952 : 57)[8]. Ce face-à-face rituel se fait entre personnes considérées comme des égaux.

Vivre une de ces cérémonies à Fidji m'a offert l'une des plus fortes et éprouvantes expériences de silence parmi la foule qu'il m'ait été donné de connaître. À certains égards, elle peut s'approcher de la « minute de silence » qui est souvent utilisée pour honorer une personne disparue en Occident, ou du silence qui précède un combat dans les arts martiaux traditionnels japonais. Mais, à la différence de ces silences-là, celui-ci peut durer des heures, sous un soleil de plomb.

Les grands rituels fidjiens étaient couronnés par l'absorption d'une coupe de *kava*[9] par le principal dignitaire présent lors de la cérémonie. Symboliquement, celui-ci, en buvant la coupe, meurt et perd sa condition humaine pour renaître sous forme d'ancêtre-homme : *kalou tamata*, présence visible de la source de l'abondance sur la terre. Les gens du pays (*kai vanua*) qui assistent à la scène, une fois la coupe bue, brisent le silence d'un retentissant « *e mana ! e dina !* », « C'est *mana* ! C'est vrai ! » et frappent dans leurs mains en cadence[10]. C'est après ce temps fort de la cérémonie qu'intervient le *magiti*. Loin des ripailles qui hantent notre imaginaire occidental du banquet, il offre néanmoins l'une des rares prises de parole autorisées durant la cérémonie. C'est le moment où un orateur dûment attitré, un *matanivanua*, « visage du pays », s'approche avec un respect extrême des amoncellements de nourriture



Fig. 6. Présentation du *magiti* – bananes et ignames – à Makutu, 15 mai 1956 (Wright et Thomson, 1994, photographie de Ian Wright, coll. pers. de l'auteur).

et, posant ses mains sur une partie des victuailles, annonce à quelle famille, ou personne, elle revient, jusqu'à ce que l'ensemble du *magiti* soit distribué à tous les participants de la cérémonie (fig. 6).

Il est d'usage que celui qui offre le festin minimise celui-ci : « c'est un petit festin ! », alors ceux qui reçoivent répondent invariablement, « c'est assez, c'est assez » ! Une fois ceci accomplit, chacun peut venir silencieusement prendre sa part et repartir chez lui où elle sera consommée sans autre forme de cérémonie dans les jours suivants. Le *magiti* est donc l'élément essentiel qui marque la fin de la cérémonie et indique son efficience. Il annonce le retour à la vie quotidienne et à la parole, la levée progressive des interdits de ce temps rituel, hors du temps ordinaire constitué par les rites du cycle de vie, alors que chacun rentre chez lui avec des attributs bien palpables de l'abondance de la terre[11].

Actualisation cérémonielle et présence du *magiti*

Par bien des aspects, la colonisation britannique, sous la forme d'une administration séparée des populations fidjiennes, rigidifia et instrumentalisa ces grandes cérémonies du cycle de vie fidjien pour asseoir son autorité. Ainsi, il était courant de voir des représentants de l'Empire recevoir les offrandes « du pays » sous la forme des premiers fruits (*i sevu*) à la place des autorités traditionnelles, et bien des rituels étaient organisés sous l'égide du pouvoir colonial, demeurant pour la forme, mais étant bien bouleversés dans le fond. Ainsi s'est progressivement instituée une sorte de « tradition inventée », selon l'expression de Hobsbawm & Ranger (1983), sur une partition rituelle ancienne qui se perpétue aujourd'hui d'une certaine façon. Néanmoins, mes propres observations m'ont permis de constater combien les cérémonies qui, dans un premier temps me semblaient se multiplier au gré des demandes des pouvoirs publics pour publiciser leur action politique au niveau local – par exemple, l'inauguration d'un poste de police de proximité dans un cadre rural (fig. 8) ou de tout autre service public –, ne changeait pas fondamentalement le sens et le bénéfice réel que les acteurs présents pouvaient reconnaître à ces cérémonies plus ou moins solennelles. À ce titre, j'ai assisté à des échanges amicaux en zone de conflits interethniques dans une région de production de canne à sucre au nord de Vanua Levu, dans la banlieue de Labasa, où l'ensemble des participants prenait un réel plaisir et beaucoup d'intérêt à la cérémonie, même

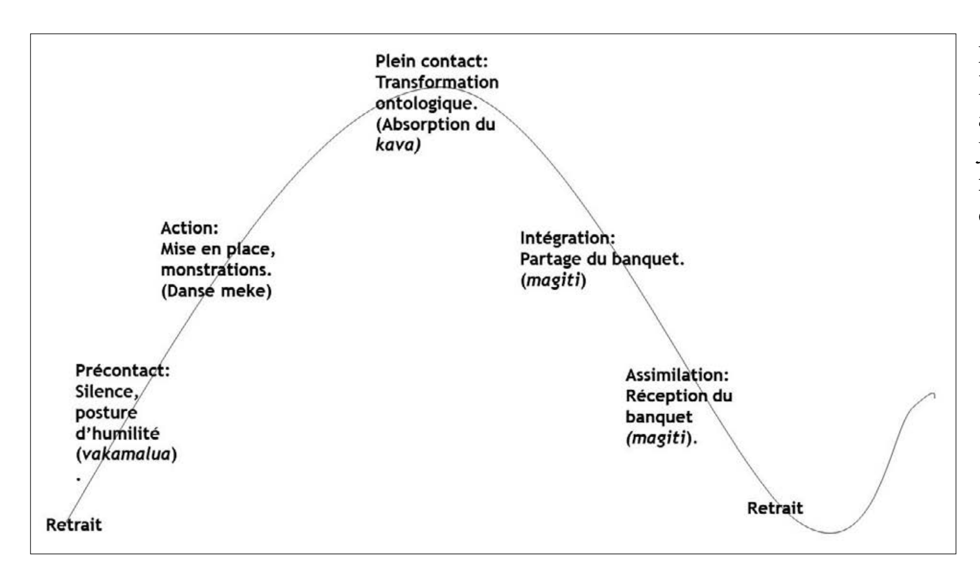


Fig. 7. Cycle de l'expérience cérémonielle à Fidji, inspiré par Joseph Zinker, pour une mobilisation optimale de l'énergie (*mana*).



Fig. 8. Inauguration d'un poste de police dans la banlieue de Labasa, 1997. Un *magiti* y est organisé pour clôturer la cérémonie officielle (photo Marc Rochette).

chez les populations d'origine indienne venues principalement à Fidji avec la colonisation pour travailler dans les champs de cannes à sucre[12].

Alors que bien des conceptions traditionnelles autour des cérémonies à Fidji ont changé en profondeur, le fait, à mon sens fondamental, que les gens participent toujours aux cérémonies tient principalement en ce qu'ils en tirent une forme de bien-être, très certainement lié à la perpétuation des échanges de produits « du pays » assurée par le *magiti* et à la promesse qu'il porte de vivre sur une terre où règne l'abondance et la paix grâce au partage et aux relations de bon voisinage ainsi institués. Chaque participant pouvant alors s'enorgueillir de vivre dans un pays qui offre plus que le nécessaire vital, une véritable terre d'abondance. Non seulement en termes de biens matériels mais aussi, et surtout, en termes de relation, d'échanges et de moments partagés dans la joie et l'amour (*loloma*) avec son prochain.

La perpétuation d'une telle pratique aujourd'hui à Fidji, même dans des moments dramatiques comme le pays a pu en vivre dans son histoire récente ponctuée par de la violence politique et des coups d'État, tient selon moi au processus expérientiel de la cérémonie dans lequel s'inscrit le banquet *magiti.* Ainsi, nous pouvons observer comment l'ensemble du corpus cérémoniel fidjien qui inclut le *magiti* se déploie selon un cycle d'expérience tel que le formalisa à la suite de ses observations cliniques le praticien et chercheur en Gestalt thérapie Joseph Zinker. Un cycle de l'expérience qui a pour but de mobiliser l'énergie de chaque participant permettant de métaboliser de façon optimale l'expérience rituelle pour en tirer un profit personnel durable, c'est-à-dire du bien-être disponible pour la vie quotidienne

dans son environnement et permettant d'affronter en toute sérénité de nouvelles expériences de vie. Ce sont, pour parler comme Hocart, les meilleurs fruits que les Fidjiens obtiennent de ces cérémonies.

Ou, pour parler comme Joseph Zinker, ceux qui rendent possible à chacun d'acquérir « une richesse interne avant d'être capable de distiller une variété d'expériences de vie en essence personnelle » (1977 : 122). En d'autres termes, des expériences qui, à la fois, offrent une part de résilience et renforcent chaque personne au sein de son environnement (fig. 7).

Remarques conclusives

Le banquet fidjien permet de prolonger les effets des cérémonies placées sous le signe de la paix et de l'abondance (*sautu*), d'acter le renouvellement des alliances entre personnes et groupes présents, valeurs cardinales et idéales de l'ordre socio-cosmique à Fidji. Le fait d'avoir donné les fruits de son pays et de repartir du banquet avec de la nourriture, les fruits de la terre, d'un groupe allogène indique à quel point de bonnes relations avec autrui sont considérées comme nécessaires au plein épanouissement de tous. Cela souligne aussi que les valeurs les plus hautes de la société et de la culture sont partagées par d'autres collectifs humains et que les interactions avec eux, leur terre (*vanua*), ce qu'elle produit, et leurs défunts (*kalou*) sont l'assurance d'un plein contact avec cette source de vie qui constitue l'abondance du pays qui les unit.

Intervenant en clôture des rituels de paix, le banquet cérémoniel *magiti* a pour principale vertu de prolonger dans la vie quotidienne cette capacité qu'offrent les rituels qui célèbrent la prospérité, la paix et l'abondance sur la terre (*sautu*) à réparer les dommages des périodes de chaos (*ivalu*). En cela, il aide chacun à dépasser l'état d'affliction qu'il peut rencontrer par une pratique cultuelle qui a des vertus de résilience, c'est-à-dire de redonner la bonne forme à chacun pour mieux vivre sa vie dans son environnement, aussi contraignant que celui-ci puisse être. C'est l'une des grandes sources d'incompréhension encore actuelle pour les étrangers à la culture fidjienne que, même après un coup d'État, les parties antagonistes peuvent se réunir pour procéder à une cérémonie commune de réparation. Certes, les manipulations politiques sont possibles, mais je crois que, fondamentalement, ce qui est recherché par les participants durant ces cérémonies, c'est de retrouver une vie saine, loin des violences et des conflits. À titre individuel, ce que le *magiti* permet, c'est une sorte de ré-alignement de chacun à sa personnalité propre, une sorte de renvoi symbolique à l'acte initiatique où l'individu a reçu son nom et son statut dans la communauté des hommes et des ancêtres. Sur un axe horizontal, l'individu vient de nouveau d'éprouver qu'il n'est pas seul au monde. Il participe collectivement aux rites, construit, officie et est cérémoniellement soutenu par un vis-à-vis pour réaliser ce qui lui est demandé. Il reçoit d'un groupe allogène les fruits d'abondance alors qu'il offre les siens en retour. Sur un axe vertical, l'individu connaît une forme de ressourcement avec ses valeurs les plus profondes : celles dont les ancêtres de sa lignée sont porteurs, leur *mana*, la vie authentique, qui attire et permet la croissance individuelle et collective, *sautu*, l'abondance sur la terre, la paix. Porteur de cela, chacun peut le dispenser à autrui. Dans un même geste cultuel, tout individu prenant part au *magiti* se reconnaît comme récepteur d'une part de la « divinité » ancestrale d'autrui en acceptant, et plus tard en consommant, les fruits de l'abondance de ses ancêtres. Il accepte aussi de donner une part de la divinité portée par les ancêtres de sa lignée. Pour les deux, il reconnaît l'efficience de leur « vérité », *mana*, et leur capacité à transcender les faits de la vie ordinaire, donc de vivre pour ainsi dire, plus intensément.

Véritable art du donner et du recevoir, le banquet fidjien permet d'acter qu'une vie « suffisamment bonne », pour paraphraser Winnicott (2008), est possible. Une vie qui consacre et sanctifie une forme durable de principe d'espérance, celui d'un contact harmonieux avec autrui, source de joie, et d'amour sans condition (*loloma*). Je crois fondamentalement que vivre le *magiti* à Fidji atteste cette remarque de

portée anthropologique de Paul Goodman, un penseur aux origines de la théorie de la Gestalt thérapie, mais aussi un militant qui était engagé pour le bien commun (Goodman, 2003 : 17) : « La psychologie de l'abondance marche avec l'économie de l'abondance ».

Ainsi, il apparaît que l'enseignement principal transmis par l'observation et l'étude du banquet à Fidji, par son processus rituel créatif, est que l'abondance et la paix sont présents pour chacun sur terre, à condition d'accueillir et de faire une large place à l'autre.

« *Sa rauta mada qo !* », « Assez à ce sujet » !

BIBLIOGRAPHIE

BATESON, Gregory, 1977 [1949], *Vers une écologie de l'esprit*, tome 1, Paris, Seuil (« Recherches anthropologiques »), 281 p.

CODRINGTON, Robert Henry, 1891, *The Melanesians, Studies in their anthropology and folk-lore,* Oxford, Clarendon press, 419 p.

CLUNIE, Fergus, 1977, *Fijian weapons and warfare*, Suva (« Fiji Museum Bulletin », 2), 239 p.

DUMONT-D'URVILLE, Jules, 1842-1846, *Voyage au Pôle Sud et dans l'Océanie sur les corvettes* L'Astrolabe *et* La Zélée*, exécutée par ordre du roi pendant les années 1837-1838-1839-1840 sous le commandement de M. J. Dumont-d'Urville*, Paris, Gide éditeur, 10 vol., atlas de 20 planches.

FIRTH, Raymond, 1965, *Primitive Polynesian Economy*, Londres, Routledge & Kegan Paul, 385 p.

GOODMAN, Paul, 2003 [1956], *Les Enfants et la psychologie*, Bordeaux, Mini-bibliothèque de Gestalt thérapie.

JANSEN, A. A. J., Susan PARKINSON, Annette F. S. ROBERTSON (eds), 1991, *Food and nutrition in Fiji. A historical review*, vol. 2*, Nutrition-related diseases and their prevention*, Suva, Department of Nutrition and Dietetics, Fiji School of Medicine, Institute of Pacific Studies of University of the South Pacific, 719 p.

KAEPPLER, Adrienne & Robert L. FLECK, 2009, *James Cook and the Exploration of the Pacific*, Londres, Thames & Hudson Ltd, 276 p.

KOLK, Bessel (van der), 2018 [2014], *Le Corps n'oublie rien. Le cerveau, l'esprit et le corps dans la guérison du traumatisme*, Paris, Albin Michel, 592 p.

FRANCE, Peter, 1969, *The Charter of the Land, Custom and Colonization in Fiji*, Melbourne, Oxford University Press, 229 p.

GUIDIERI, Remo, 1980, *La Route des morts*, Paris, Seuil (« Recherches anthropologiques »), 432 p.

HANDY, Eduard Smith Craighill, 1927, *Polynesian Religion*, Honolulu, Bernice P. Bishop Museum, 34, 342 p.

HOBSBAWN, Eric & Terence RANGER (eds), 1983, *The Invention of Traditions*, Cambridge, Cambridge University Press, 330 p.

HOCART, Arthur Maurice, 1912, « On the meaning of kalou and the origin of Fijian temples », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 42 : 437-449.

—, 1913, « On the meaning of the Fijian word turanga », *Man*, 13 (1) : 140-3.

—, 1914, « Mana », *Man*, 14 : 97-101.

—, 1915, « Chieftainship and the sister's son in the Pacific », *American Anthropologist*, 17 (2) : 631-646.

—, 1922, « Mana again », *Man*, 22 : 139-141.

—, 1927, *Kingship*, Oxford, Oxford University Press, 250 p.

—, 1929, *Lau Islands*, *Fiji*, Honolulu, Bernice P. Bishop Museum Bulletin, 62, 241 p.

—, 1952, *The Northern states of Fiji*, Londres, Royal Anthropological Institute (« Occasional Publication », 11), 304 p.

—, 1954, *Social Origins*, Londres, Watts, 153 p.

—, 1978 [1936], *Rois et courtisans*, Paris, Seuil (« Recherches anthropologiques »), trad. en fr. par M. Karnoouth et R. Saban, intro. de R. Needham, 384 p.

HUNT, Susan, Terry MARTIN, Nicholas THOMAS, 2002, *Lure of the Southern Seas. The Voyages of Dumont D'Urville 1826-1840*, Sydney, Historic House Trust of New South Wales, 141 p.

LEBOT, Vincent, Mark MERLIN, Lamont LINDSTROM, 1992, *Kava. The Pacific Drug*, New Haven, Yale University Press, 255 p.

LESTER, Robert Henry, 1941, « Kava Drinking in Viti Levu, Fiji », *Oceania*, 12 (2) : 97-121.

MANOA, Pio, 1998, *Correspondance avec l'auteur.*

NORTON, Robert, 1990, *Race and politics in Fiji*, St. Lucia, University of Queensland press, 212 p.

ROCHETTE, Marc, 2003a, « On the meaning of *burekalou* a.k.a. « spirit temple » from Fiji », *RES. Anthropology and Aesthetics,* 44 : 71-79.

—, 2003b, « Dumont D'Urville's Phrenologist: Dumoutier in the South Seas. Phrenology and the Aesthetics of Race », *Journal of Pacific History*, 38 (2) : 251-267.

—, 2010, « Dyades et agencements dualistes à Fidji : un examen des sources ethnographiques », *RES. Anthropology and Aesthetics,* 57-58 : 95-119.

SAHLINS, Marshall Donald, 1978, « A synthesis of Riches: raw women, cooked men and others « great things » of Fiji, Version II », Chicago, university of Chicago, multigr.

—, « Femmes crues, hommes cuits et autres « grandes choses » des îles Fidji », *Le Débat*, 19 (2) : 121-145.

—, 1989 [1985], *Des Îles dans l'histoire*, Paris, Hautes Études/Gallimard/Seuil, trad. en fr. par un collectif de l'EHESS sous la dir de J. Revel), 188 p.

THOMAS, Nicholas, 1991, *Entangled Objects. Exchange, Material Culture and Colonialism in the Pacific*, Cambridge, Harvard University Press, 276 p.

THOMPSON, Laura, 1940, *Southern Lau, an ethnography*, Honolulu, Bernice P. Bishop Museum Bull., 69, 228 p.

WRIGHT, Rob & Ian THOMSON, 1994, *Fiji in the Forties and Fifties*, Auckland, Thomson Pacific, 197 p.

TOREN, Christina ,1994, « All things go in pairs, or the sharks will bite. The antithetical nature of Fijian chiefship », *Oceania*, 64 (1) : 197-215.

WILLIAMS, Thomas, 1858, *Fiji and the Fijians*, vol. 2, New York, Appleton, 450 p.

WINNICOTT, Donald W., 2008 [1953], *La Mère suffisamment bonne*, Paris, Payot et Rivages (« Petite Bibliothèque Payot Classiques »), 128 p.

ZINKER, Joseph, 1977, *Creative Process in Gestalt Therapy*, New York, Vintage Books, 304 p.

NOTES

1. Souvent déployées dans le cadre de missions pour le compte de l'ONU, les forces militaires fidjiennes prirent part à la Force intérimaire des Nations unies au Liban (FINUL), de 1978 à 2002. Elles interviennent très fréquemment dans des missions de maintien de la paix sous statut international. Pour une description de la genèse du diagnostic du trouble du stress post-traumatique et de sa relation avec les anciens combattants, je renvoie à l'ouvrage fondamental de Bessel van der Kolk (2018 : 19-38).

2. Parmi une très vaste littérature à ce sujet, voir par exemple Thomas (1991) et sur Dumont d'Urville, voir Rochette (2003b).

3. Le terme *sautu* est une notion centrale à la cosmogonie fidjienne. Il est composé du terme *sau*, qui désigne « l'abondance, la prospérité et la paix », et de *tu*, qui signifie « se tenir là, ici et maintenant ». C'est un terme qui désigne le point culminant des rituels fidjiens et fait référence à la personne d'autorité qui est reconnue comme incarnant et légitimant la valeur du *sautu*. À ce sujet, je retranscris ce que m'écrivait Pio Manoa, poète fidjien, homme de vision et fin connaisseur des antiquités de son pays, à propos de cette notion cruciale et exigeante de *sautu* (Manoa 1998) : « [...] Le mot signifie prospérité, et tout ce cela rend possible, et que la condition pour la prospérité est une vie paisible, et que la vie paisible et la prospérité qu'elle génère peuvent seulement advenir quand il y a une bonne gouvernance. Dans le schéma traditionnel cela signifie que les gens doivent être dirigés par quelqu'un qui s'assoit correctement, quelqu'un qui a la bénédiction des dieux et est ainsi bien connecté aux forces qu'ils sont. Le *leader* a cette autorité, ce pouvoir, ce *sau* qui s'assoit correctement du fait de cette bénédiction divine. Et alors

le *mana* vient à être. [...] Je fais une équation simpliste en prenant le mot *sau-tu* à part et disant quand le *sau* est ici (*tu*) la prospérité vient. Quand le chef s'assoit de façon juste (correctement, avec grâce) la terre devient *sautu*. Alors *sautu* en fidjien me semble un concept totalisant indiquant l'état d'être désiré et la condition qui le permet, dans un contexte qui connecte esprit, corps, gens, terre, et les cieux/monde souterrain ».

4. Dans son étude sur la guerre à Fidji avant l'occidentalisation des îles, Fergus Clunie rapporte toutes les preuves que celle-ci constituait bien l'ordinaire de la vie. Dans de nombreuses traditions orales, les périodes de paix sont très spécifiquement mentionnées et désignées comme des interludes entre deux guerres intertribales par l'expression *sautu tale na vanua*, « la terre prospère à nouveau » (Clunie, 1977 : 1).

5. Rappelons que les travaux anthropologiques de Hocart se fondent sur l'hypothèse que le rituel, parce qu'il apporte la vie en abondance à l'ensemble de la communauté y participant est à l'origine du pacte social. Il est clair que l'expérience que fit Hocart à Fidji dans ses jeunes années des rituels de paix et d'abondance lors du cycle de vie allait être une étincelle expérientielle décisive qui nourrirait plus tard ses travaux comparatifs (par exemple, Hocart, 1927, 1954 et 1978).

6. Cette remarque, je l'adresse avec beaucoup de respect et d'admiration au regretté Marshall Sahlins dont les travaux ont considérablement apporté à la connaissance du monde fidjien. Le cycle d'échange qu'il met à jour entre « femmes crues » et « hommes cuits » (Sahlins, 1978, 1982 et 1989) dans la société fidjienne d'avant l'occidentalisation me semble une rationalisation contemporaine structuraliste séduisante que ne vient pas étayer le symbolisme classificatoire que j'ai rencontré à Fidji, tant dans mes expériences sur le terrain que dans les sources anciennes consultées. Sahlins aurait été bien en mal de donner les termes et notions en fidjien qui fondent sa classification.

7. Je ne connais pas l'origine précise ni le sens du vocable employé pour manifester la contrition lors des cérémonies ou de la vie quotidienne. Je remarque que *tilo*, en fidjien courant signifie « avaler ».

8. Sur cette question du dualisme cérémoniel et de la hiérarchie sociale, voir aussi Toren (1994) et Rochette (2010).

9. Le *kava* est une boisson obtenue par la décoction à froid de la racine d'un cultivar de poivrier sauvage (*Piper methysticum*). Il pousse et est cultivé principalement dans le centre du Pacifique Sud : Fidji, Tonga, Samoa, Vanuatu, Wallis et Futun. Son usage profane aujourd'hui par les populations n'a pas encore fait disparaître son rôle central dans les cérémonies et rituels. Il existe une littérature très riche sur le sujet (notamment Lebot, 1992 ; et pour Fidji, Lester, 1941).

10. Lorsqu'il publia sa première étude consacrée à la notion fidjienne de *kalou* en 1912, Hocart déclarait en préambule, dans le style franc et direct qui caractérise toujours la manifestation de sa pensée, que l'examen de cette notion offrait une preuve manifeste de l'incompréhension fondamentale du système religieux traditionnel fidjien par les européens qui avaient pu le rencontrer avant la christianisation du pays amorcée à la fin du XIX[e] siècle. Pourtant, avant ses travaux, le missionnaire Robert Codrington, ethnographe scrupuleux de la Mélanésie, perçut bien la spécificité et l'originalité du concept. Il rapportait à ce sujet comment un chef fidjien, Tui Kilakila, avait crânement déclaré « Je suis un Kalou » (1891 : 122) – ce qui n'avait manqué de le rendre perplexe. Pourtant il ne voulut y voir que l'indication, dans une langue qualifiée « d'archaïque » car ne connaissant pas de temps futur, d'un accès prochain au statut d'ancêtre, objet de vénération par ses fils, après sa mort. Pour Hocart, cette interprétation constitue un abus de subtilité et une façon d'accommoder la réalité qui le font vivement réagir. Tui Kilakila n'a pu qu'utiliser le présent pour affirmer qu'il *est* un *kalou* par une phrase nominale sans copule d'existence : « Je *Kalou* ! » (*koya na kalou*) qui indique la reconnaissance, ici et maintenant, d'une altérité quasi rimbaldienne (1912 : 447). Voir aussi mes observations à ce sujet (Rochette, 2003a).

11. Pour des descriptions classiques de distribution du *magiti*, on peut se reporter à Williams (1858 : 40) ; Hocart (1929 : 75-78 ; 1952) ; Thompson (1940 : 72-73).

12. Au sujet de l'utilisation des traditions et rituels fidjiens par les autorité coloniales britanniques, voir l'ouvrage classique et pionnier de France 1969) et, pour les conflits interethniques, voir Norton (1990).

CARACTÉRISATION BIOMOLÉCULAIRE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET FESTIVES DANS LES GRANDS CENTRES DE POUVOIR HALLSTATTIENS

par

Maxime RAGEOT

Docteur en Préhistoire, post-doctorant rattaché aux universités Ludwig-Maximilians de Munich et Eberhard Karls de Tübingen, départements de Préhistoire et Protohistoire (Allemagne)

Résumé : L'étude porte sur les pratiques de consommation festive au sein des complexes du premier âge du Fer centre-ouest européens de Vix - Mont Lassois et de la Heuneburg (VIe siècle et début du Ve siècle avant notre ère). La formation de ces grands centres de pourvoir s'inscrit dans des sociétés hiérarchisées marquées par l'accroissement de la complexité sociale et des échanges à longue distance, notamment depuis la Méditerranée. L'archéologie biomoléculaire permet d'étudier de nombreuses ressources organiques imprégnées dans les récipients céramiques. Les résultats témoignent de la grande diversité des substances exploitées et ont permis de documenter des préparations alimentaires spécifiques, tout comme la consommation de produits importés (vin et huile méditerranéenne). Ils contribuent à une évaluation plus fine des pratiques de consommations festives selon le statut des sites et/ou des consommateurs.

Mots-clés : archéologie biomoléculaire – premier âge du Fer – centres Hallstattiens – pratiques festives - alimentation

BIOMOLECULAR CHARACTERISATION OF FOOD AND FESTIVE PRACTICES IN TWO MAJOR HALLSTATTIAN POWER CENTRES

Abstract: The study focuses on the festive consumption practices in the early Iron Age complexes of Vix - Mont Lassois and Heuneburg (6th and early 5th centuries BC). The emergence of these large centres of power was associated with hierarchical societies characterized by increasing social complexity and long-distance exchanges, particularly from the Mediterranean area. Biomolecular archaeology has provided the opportunity to study a large number of organic resources impregnated in ceramic vessels. The results show the wide variety of substances used and have enabled the documentation of specific food/drink preparations, as well as the consumption of imported products (wine and Mediterranean oil). They contribute to a more detailed analysis of festive consumption practices according to the status of the sites and/or the consumers.

Keywords: Biomolecular archaeology - Early Iron Age - Hallstattian centres - Festive practices - Diet

Introduction

Les produits organiques préservés en contextes archéologiques sont des témoins de pratiques diversifiées des populations du passé, notamment dans les domaines alimentaire et technique. Les travaux de recherche ciblant ces bioproduits imprégnés dans les poteries ont permis d'aborder les pratiques de consommation en contexte festif dans des grands centres de pouvoir hallstattiens (fig. 1). La formation des complexes de Vix - Mont Lassois et de la Heuneburg s'inscrit, en effet, dans un contexte de transformation des sociétés centre-ouest européennes du VIe et du début Ve siècle avant notre ère, notamment en ce qui concerne leurs structures sociales et territoriales (Brun & Chaume, 2013 ; Krausse, 2008 ; Krausse *et al.*, 2016). Des espaces associés à des centres administratifs, à des installations artisanales, voire agricoles, ont été révélés en position de hauteur (plateaux), sur les contrebas et en périphérie des deux complexes (fig. 2). Que ce soit en contexte d'habitat ou en contexte funéraire, une production locale de récipients en céramique fine associés à la préparation, au service et à la consommation de boissons (gobelet, coupes, petit bol fermé, mais également des bouteilles et cruches) a été mise en évidence. Ces corpus ont été considérés comme des témoins du rôle important des pratiques festives dans les sociétés hallstattiennes (Krausse, 1996). Ils sont complétés par des importations de poteries grecques (*kylix*, coupes, amphores et cratères attiques) associées aux mêmes fonctions dans les banquets méditerranéens. Les influences méridionales (Kimmig, 1983, 2000) ont donc été prises en considération, afin de préciser les pratiques festives au nord des Alpes et d'évaluer les potentiels processus d'imitation, d'appropriation ou de réinterprétation.

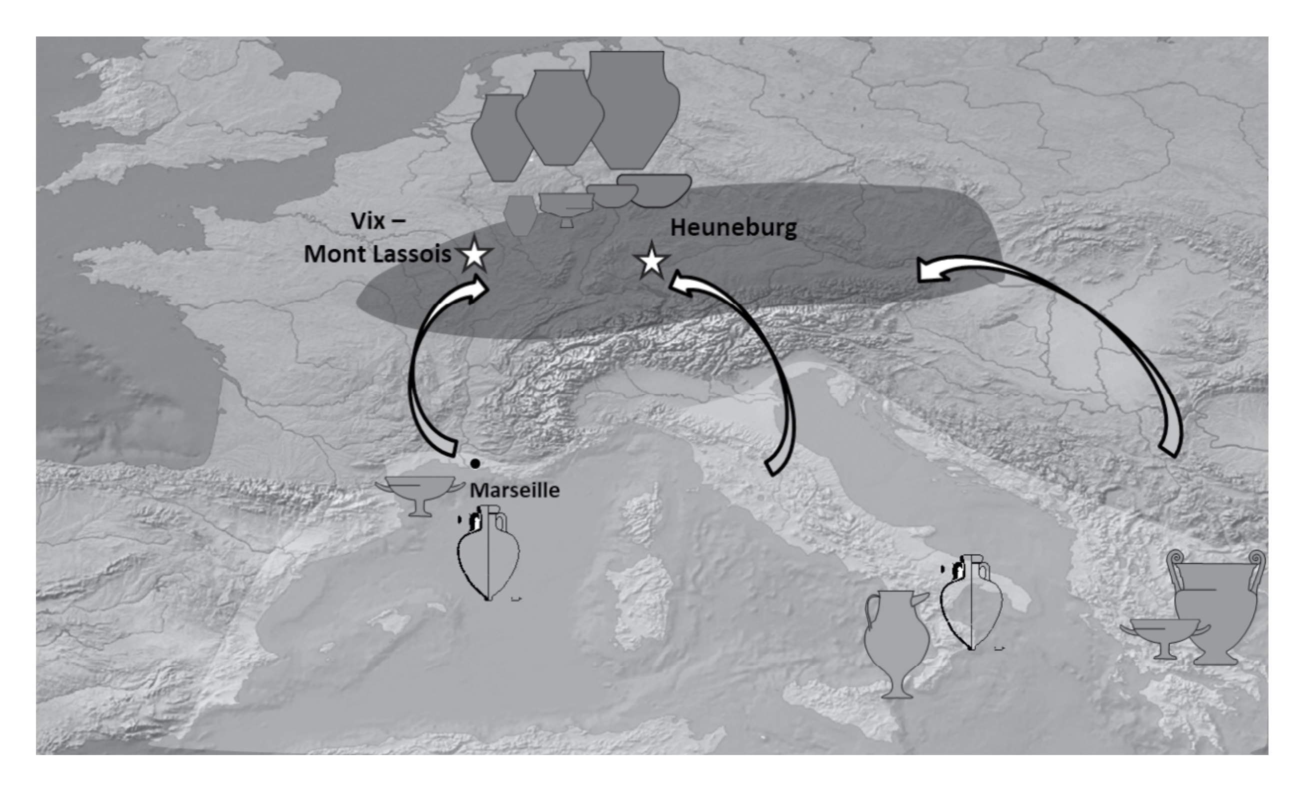


Fig. 1. Sites de Vix-Mont Lassois et de la Heuneburg (VIe et au début Ve siècle avant notre ère) au sein des contextes hallstattiens (zone sombre). Importations de denrées et services à boisson depuis l'espace méditerranéen (zone claire), notamment grecques et étrusques.

Caractérisation biomoléculaire du contenu des poteries

L'étude des pratiques de consommation alimentaire, parfois associées à des pratiques festives, s'est appuyée sur les analyses moléculaires (*via* chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse) et isotopiques (*via* chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse à rapport isotopique) du contenu organique de 232 récipients en céramiques locales ou importées provenant des sites de Vix - Mont Lassois et de la Heuneburg. Dans le cadre du projet BEFIM (*Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa,* sous la direction de Philipp Stockhammer), l'ensemble des catégories techno-typologiques des poteries dédiées au service et à la consommation de boissons, mais également au stockage et aux préparations alimentaires, a été échantillonné (Rageot *et al.*, 2019a ; Rageot *et al.*, 2019b ; Winkler & Rageot, 2019 ; Bardel, 2012, 2019). La démarche s'appuie également sur la création de référentiels de produits organiques, c'est-à-dire sur la caractérisation chimique de références actuelles, notamment issue de productions expérimentales, en utilisant les mêmes conditions analytiques que pour les échantillons archéologiques (Mottram *et al.*, 1999 ; Garnier et Valamoti, 2016, pour les protocoles d'extraction ; Rageot *et al.*, 2019a, pour les conditions d'analyse en GC-MS). Les processus taphonomiques sont également considérés afin de discuter les résultats au regard des dégradations au sein des différents contextes archéologiques.

Consommation d'une grande variété de denrées alimentaires locales et importées par les populations ouest-hallstattiennes

La nature des produits d'origine animale qui ont été consommés a pu être précisée. La préparation et/ou le stockage important de produits laitiers en zone artisanale et la consommation de graisse sous-cutanée de ruminants et porcins dans de nombreux contextes ont par exemple, été mis en lumière. Un autre produit d'origine animale disponible localement, la cire d'abeille, a été identifié en très grande quantité à Vix - Mont Lassois (50 % des poteries locales). La signature moléculaire de la cire pourrait également être l'unique témoin de la consommation d'autres produits apicoles (exemple d'un miel peu ou non filtré, constitué principalement de saccharides) qui ne sont généralement pas préservés en contexte archéologique. L'importance des produits apicoles, parfois associés au banquet en contexte funéraire ouest hallstattien, a précédemment été documenté par les analyses polliniques à la Heuneburg, au Hochdorf et au Glauberg (Rösch, 1997 ; Rösch, 1999 ; Rösch, 2002 ; Rösch, 2005 ; Rösch & Rieckhoff, 2018) et lipidiques à Lavau (Frère *et al.*, 2021 ; Garnier & Dubuis, 2019). Tout comme pour les autres produits d'origine animale cités, la cire d'abeille n'a pas été détectée dans les céramiques fines d'origine méditerranéenne.

Parmi les produits végétaux, les marqueurs moléculaires caractéristiques des céréales sont malheureusement mal préservés (ou très faiblement concentrés), à l'exception de la miliacine, marqueur du millet commun, qui a principalement été identifié dans le vaisselier d'une des zones de fortification du site de Vix - Mont Lassois. Une installation associée au stockage, à la préparation et à la consommation des produits dérivés du millet sous forme de bouillie ou de boisson fermentée, pourrait être suggérée. De la cire végétale a également été détectée dans l'ensemble du spectre du vaisselier. Bien que son origine n'ait pas pu être précisée, il pourrait s'agir de sous-produits extraits de différents légumes, fruits ou céréales. En s'appuyant sur les données archéobotaniques (Rösch *et al.*, 2009), plusieurs plantes oléagineuses, des céréales (notamment orge, millet, blé et seigle), des légumineuses (lentille, cerfeuil, pois, fève) et des fruits pourraient être proposés.

La consommation d'huile végétale, dont la nature n'a bien souvent pas pu être déterminée, est principalement documentée sur les plateaux. Cependant, la présence d'huile d'olive a pu être précisée dans trois poteries prestigieuses de céramique attique et dans une bouteille locale provenant des contextes associés au centre administratif et de pouvoir de Vix - Mont Lassois. L'identification d'huile méditerranéenne témoigne de la circulation à longue distance de ressources biologiques. L'usage restreint d'un produit importé et donc de grande valeur pourrait être un marqueur du processus de hiérarchisation de la société.

L'identification d'un produit viticole (très certainement sous forme de vin, parfois à base de raisin rouge) révèle l'importation d'une autre boisson d'origine méditerranéenne. Celle-ci ne semble cependant pas être une denrée rare en particulier sur les plateaux. De façon plus surprenante, le vin est également identifié dans de grandes jarres au sein de zones artisanales *a priori* moins élitistes. Néanmoins, pour le complexe de Vix - Mont Lassois, l'installation artisanale est localisée sur un emplacement favorable au stockage de produits importés, entre la Seine et le Plateau. Le vin a soit été consommé sur place par des artisans au statut important, soit été entreposé voire transformé avant d'être consommé dans d'autres espaces, éventuellement par une autre catégorie socio-économique du complexe.

Dynamiques des pratiques de consommation dans les grands centres de pouvoir hallstattiens

Dans les premières étapes d'occupation de la Heuneburg (au Hallstatt D1, recouvrant la plus grande partie du VI[e] siècle avant notre ère), l'étude a porté sur le vaisselier issu de plusieurs installations localisées sur le Plateau, sur le Vorburg en contrebas (parfois appelé ville basse) et sur des installations extérieures (fig. 2). À cette période, des éléments architecturaux d'inspiration méditerranéenne ont été érigés à l'entrée du Vorburg (porte monumentale) et autour du Plateau (enceinte en briques) (Krausse *et al.*, 2016).

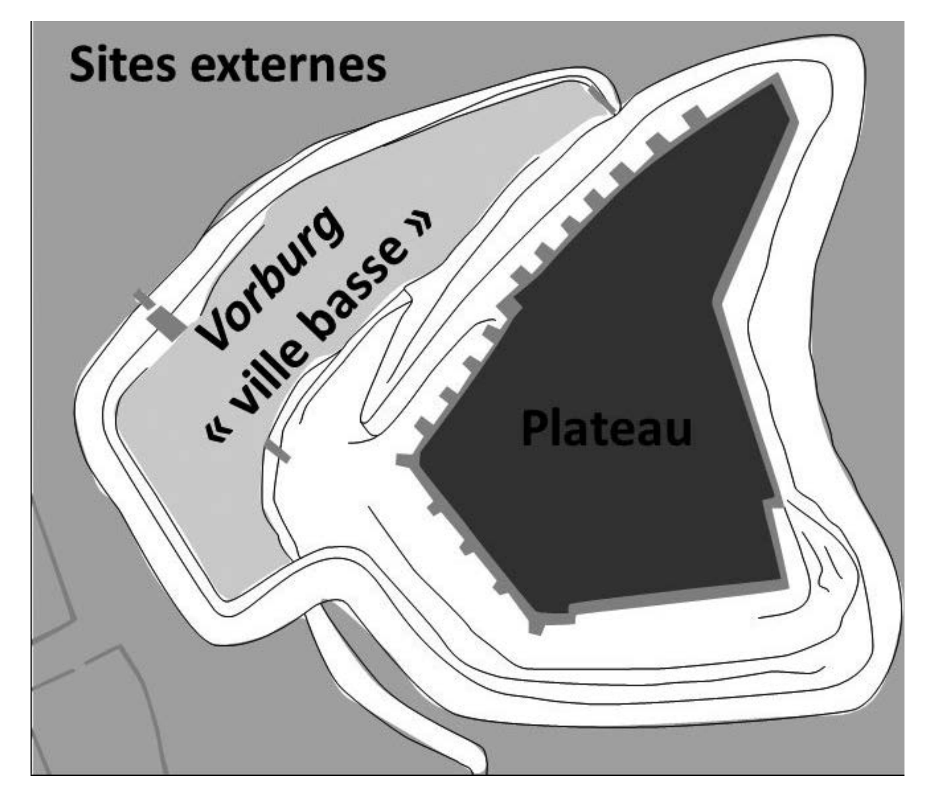


Fig. 2. Complexe de la Heuneburg et ses différentes installations au Hallstatt D1 (premières parties du VI[e] siècle avant notre ère).

Qu'elles soient locales ou importées, les différentes denrées alimentaires sont détectées au sein de ces trois grands ensembles de la Heuneburg ; de même que dans les céramiques prestigieuses locales, comme les jarres et les coupes d'inspiration méditerranéenne parfois associées aux banquets (Kimmig, 1983, 2000 ; Krausse, 1996). L'étude du mobilier céramique et de son contenu organique ne fait donc pas apparaître une différenciation des pratiques de consommation alimentaire et festive entre le contexte de hauteur (Plateau), ses contrebas et les sites extérieurs de la Heuneburg dans les deux premiers tiers du VI[e] siècle avant notre ère. Les pratiques peuvent cependant être hétérogènes à l'intérieur de ces trois grands ensembles. Par exemple, sur le Plateau, une zone artisanale, liée à la préparation et la consommation de produits laitiers, de millet et de cire d'abeille, se distingue d'un autre espace dédié à la consommation de boissons fermentées (vin et autres breuvages issus de plantes, voire d'un produit apicole).

Au Hallstatt D2-D3, les installations extérieures ne sont plus occupées à la Heuneburg et l'organisation architecturale du Plateau est complétement modifiée (disparition des éléments de typologie méditerranéenne après un grand incendie qui détruisit partiellement le site vers 540-530 avant notre ère). Paradoxalement, la plupart des céramiques méditerranéennes du site sont associées à ces nouvelles phases d'occupation (Böhr & Shefton, 2000 ; Sacchetti, 2016) et une nouvelle production de céramique locale façonnée au tour est attestée à cette période. Ce mobilier céramique est également observé sur le site de Vix - Mont Lassois dont l'occupation est principalement centrée sur le Hallstatt D2-D3. Une modification des pratiques de consommation semble avoir eu lieu à la Heuneburg, comme peut en témoigner un usage plus spécifique des bols et des gobelets. Contrairement à ce qui pouvait être observé pour la période précédente, les boissons fermentées et les produits laitiers semblent avoir été consommés dans des récipients différents. Comme sur le site de Vix - Mont Lassois, il semble que le vin, au Hallstatt D2-D3, ait été principalement consommé dans des poteries grecques. Pour cette période, les études menées sur les corpus céramiques montrent des pratiques de consommation festive similaires pour les contextes de hauteur (plateaux) associés aux centres de pouvoir des deux complexes. Outre une consommation importante de boissons fermentées, le contenu de ces poteries révèle la présence d'autres substances végétales. L'usage de résine de Pinacées en complément pourrait, par exemple, être associé à une pratique méditerranée (agent de saveur de boissons fermentées). Une consommation plus importante de millet et de produits d'origine animale est, en revanche, observée au sein des sites localisés en contrebas des plateaux, bien que certains contextes artisanaux puissent avoir leurs spécificités.

Conclusion

L'apport complémentaire de l'archéologie biomoléculaire a permis d'obtenir de nouvelles données sur les pratiques de consommation festive à Vix et à la Heuneburg. Les résultats témoignent de la grande diversité des substances exploitées et ont permis de documenter des préparations alimentaires spécifiques. De la même façon, la consommation de produits importés (huile méditerranéenne et vin), témoigne d'échanges à longue distance. Les espaces de production et de consommation qui ont été mis en évidence contribuent à une évaluation plus fine des statuts des sites. Enfin, l'étude en diachronie et en synchronie du mobilier céramique de la Heuneburg et de Vix - Mont Lassois a permis de mieux percevoir certaines dynamiques dans les pratiques. Par exemple, sur le site de la Heuneburg une évolution vers l'association plus spécifique de certaines denrées (boissons fermetés ou produits d'origine animale) avec le mobilier céramique, qu'il soit local ou grec, est plausible.

BIBLIOGRAPHIE

BARDEL, David, 2012, *Société, économie et territoires à l'âge du Fer dans le centre-est de la France. Analyse des corpus céramiques des habitats du Hallstatt D. La Tène A (VIIe-Ve siècle av. J.-C.)*, Dijon, université de Bourgogne (thèse de doctorat en archéologie), 1350 p.

—, 2019, « Analyse fonctionnelle et faciès de consommation de la vaisselle céramique dans le centre-est de la France à la fin du premier et début du Second âge du Fer (VIe-Ve siècle av. J.-C.) », p. 249-271 *in* Philipp Stockhammer & Janine Fries-Knoblach (dir.) : *Was tranken die frühen Kelten ?*, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

BÖHR, Elke & Brian B. SHEFTON, 2000, « Die griechische Keramik der Heuneburg », p. 1-41 *in* Wolgang Kimmig, Elke Böhr (dir.) : *Importe und mediterrane Einflüsse auf der Heuneburg*, Mayence, P. von Zabern (« Römisch-germanische Forschungen », 59 ; « Heuneburgstudien », 11), 228 p.

BRUN, Patrice & Bruno CHAUME, 2013, « Une éphémère tentative d'urbanisation en Europe centre-occidentale durant les VIe et Ve siècles av. J.-C. ? », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 110, 2 : 319-349.

FRÈRE, Dominique, Elisabeth DODINET, Nicolas GARNIER, Bastien DUPUIS, Delphine BARBIER-PAIN, 2021, « Biological exchanges in protohistoric Gaul. The case of the princely grave of Lavau », p. 36-42 *in* Veronica Cicolani (dir.) : *Mobility and Exchange across Borders. Exploring Social Processes in Europe during the First Millennium BCE. Theoretical and Methodological Approaches. Proceedings of the XVIII UISPP World Congress, 4-9 juin 2018 (Paris, France),* Oxford, Archaeopress, vol. 9, sessions XXXIV-4 et XXXIV-5, 133 p.

GARNIER, Nicolas & Bastien DUBUIS, 2019, « Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau, dépt. Aube (5th cent. B.C.) », p. 193-202 *in* Philipp Stockhammer & Janine Fries-Knoblach (dir.) : *Was tranken die frühen Kelten* ?, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

GARNIER, Nicolas & Soultana-Maria VALAMOTI, 2016, « Prehistoric wine-making at Dikili Tash (Northern Greece). Integrating residue analysis and archaeobotany », *Journal of Archaeological Science*, 74 : 195-206.

KIMMIG, Wolfgang, 1983, « Die griechische Kolonisation im westlichen Mittelmeer und ihre Wirkung auf die Landschaften des westlichen Mitteleuropa », *Jahrbuch Römisch-Germanisches Zentralmuseum*, 30 : p. 5-78.

KIMMIG, Wolgang & Elke BÖHR (dir.), 2000, *Importe und mediterrane Einflüsse auf der Heuneburg*, Mayence, P. von Zabern (« Römisch-germanische Forschungen », 59, « Heuneburgstudien », 11), 228 p.

KRAUSSE, Dirk, 1996, *Hochdorf III. Das Trink- und Speiseservice aus dem späthallstattzeitlichen Fürstengrab von Eberdingen-Hochdorf (Kr. Ludwigsburg)*, Stuttgart, Konrad Theiss (« Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg », 64), 469 p.

KRAUSSE, Dirk (dir.), 2008, *Frühe Zentralisierungs- und Urbanisierungsprozesse: zur Genese und Entwicklung frühkeltischer Fürstensitze und ihres territorialen Umlandes. Colloque du programme DFG 1171, Blaubeuren, 9-11 oct. 2006*, Stuugartt (« Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg », 101), 479 p.

KRAUSSE, Dirk, Manuel FERNÁNDEZ-GÖTZ, Leif HANSEN, Inga KRETSCHMER, 2016, *The Heuneburg and the early Iron Age princely seats: first towns north of the Alps,* Budapest, Archaeolingua, 206 p.

MOTTRAM, H. R., S. N. DUDD, G. J. LAWRENCE, A. W. STOTT, R. P. EVERSHED, 1999, « New chromatographic, mass spectrometric and stable isotope approaches to the classification of degraded animal fats preserved in archaeological pottery », *Journal of Chromatography*, A, 833 (2) : 209-221.

RAGEOT, Maxime, Angela MÖTSCH, Brigitt SCHORER, David BARDEL, Alexandra WINKLER, Frederica SACCHETTI, Bruno CHAUME, Philippe DELLA CASA, Stephen BUCKLEY, Sara CAFISSO, Janine FRIES-KNOBLACH, Dirk KRAUSSE, Thomas HOPPE, Philipp STOCKHAMMER, Cynthianne SPITERI, 2019a, « New insights into Early Celtic consumption practices. Organic residue analyses of local and imported pottery from Vix - Mont Lassois « , *PLOS ONE*, 14, 6, e0218001.

RAGEOT, Maxime, Angela MÖTSCH, Brigitt SCHORER, Andreas GUNTEKUNST, Giulia PATRIZI, Maximilian ZERRER, Sara CAFISSO, Janine FRIES-KNOBLACH, Leif HANSEN, Roberto TARPINI, Dirk KRAUSSE, Thomas HOPPE, Philipp STOCKHAMMER, Cynthianne SPITERI, 2019b, « The dynamics of Early Celtic consumption practices. A case study of the pottery from the Heuneburg », *PLOS ONE*, 14, 10, e0222991.

RÖSCH, Manfred 1997, « Pollenanalysen an einem eisenzeitlichen Gefäßinhalt aus einem keltischen Fürstengrab am Glauberg in Hessen », *Germania*, 75 : 543-550.

—, 1999, « Evaluation of honey residues from Iron Age hill-top sites in southwestern Germany. Implications for local and regional land use and vegetation dynamics », *Vegetation History and Archaeobotany*, 8 : 105-112.

—, 2002, « Der Inhalt der beiden Bronzekannen », p. 119-120 *in* H. Baitinger & B. Pinsker (dir.) : *Das Rätsel der Kelten vom Glauberg. Glaube - Mythos - Wirklichkeit. Eine Ausstellung des Landes Hessen i.d. Schirn Kunsthalle Frankfurt 24. Mai bis 1. September 2002*, Theiss, Stuttgart.

—, 2005, « Pollen analysis of the contents of excavated vessels – direct archaeobotanical evidence of beverages », *Vegetation History and Archaeobotany*, 14 (3) : 179-188.

RÖSCH Manfred, Marion SILLMAN, Otto EHRMANN, Helga LIESE-KLEIBER, Ricarda VOIGT, 2009, « Landnutzung im Umkreis der Zentralorte Asperg, Heuneburg und Ipf. Archäobotanische Untersuchungen und Modellberechnungen zum Ertragspotential des Ackerbaus », p. 196-223 *in* Dirk Krausse & Denise Beilharz (dir.) : *« Fürstensitze » und Zentralorte der frühen Kelten. Abschlusskolloquium des DFG-Schwerpunktprogramms 1171. Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg*, Stuttgart, Éd. Konrad Theiss.

RÖSCH, Manfred & Sabine RIECKHOFF, 2019, « Alkohol in der Eisenzeit. Anmerkungen aus botanischer und archäologischer Sicht », p. 101-112 *in* Philipp Stockhammer & Janine Fries-Knoblach (dir.) : *Was tranken die frühen Kelten ?*, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

SACCHETTI, Fredrica, 2016, « Transport amphorae in the West Hallstatt zone: reassessing socio-economic dynamics and long-distance Mediterranean exchange in western Central Europe in the Early Iron Age », *Oxford Journal of Archaeology*, 35 (3) : 247-265.

WINKLER, Alexandra & Maxime RAGEOT, 2019, « Neue Forschungen am Mont-Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren », p. 273-286 *in* Philipp Stockhammer & Janine Fries-Knoblach (dir.) : *Was tranken die frühen Kelten ?*, Leyde, Sidestone Press (« BEFIM », 1), 336 p.

STRUCTURES ARCHÉOLOGIQUES À PIERRES CHAUFFÉES : UN PETIT AIR DE POLYNÉSIE ? ASSURÉMENT, MAIS PAS EXCLUSIVEMENT !

Tour d'horizon des fours de terre documentés par l'ethnologie et apports pour l'archéologie

par

Pauline HART

Docteur en archéologie, Faculté des sciences historiques, université de Strasbourg, membre du laboratoire ARCHIMEDE, UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg, dans le cadre d'une cotutelle avec l'université de Freiburg im Breisgau (Urgeschichtliche Archäologie, Frühgeschichtliche Archäologie und Archäologie des Mittelalters des Instituts für Archäologische Wissenschaften)

Résumé : En raison d'une indéniable ressemblance morphologique, les structures archéologiques à pierres chauffées découvertes en Europe moyenne ont longtemps et abusivement été appelées « fours polynésiens ». Ces derniers ne constituent cependant pas la seule comparaison possible puisqu'ils appartiennent à la grande catégorie des fours de terre que l'on retrouve dans de nombreux endroits du globe : Australie, Taïwan, Amériques, Monde oriental, etc. Le présent article se veut donc, en premier lieu, une description détaillée de ces différentes structures culinaires documentées par les sources ethnologiques.

Malgré des provenances géographiques et appartenances culturelles variées, cet inventaire démontre en outre l'existence de constantes morphologiques, fonctionnelles, voire contextuelles. Par exemple, ces fours sont toujours hermétiques, mobilisent systématiquement des végétaux – présents en lits au sein du comblement ou utilisés pour emballer les aliments –, contiennent très fréquemment des roches et servent à cuire majoritairement des tubercules ou racines indigestes ou toxiques si elles ne sont pas traitées, des animaux entiers ou de grandes quantités de nourriture dans le cadre de consommations festives le plus souvent, ou lors de cuissons spécialisées à des fins de conservation. C'est d'ailleurs le besoin de cuire ces éléments particuliers et d'exploiter des ressources végétales coriaces qui semble avoir motivé l'élaboration de ces dispositifs. Ces derniers permettent en outre de compenser le manque de contenant supportant le contact direct du feu, autrement nécessaires pour cuire à l'étouffée ou à la vapeur. Il convient alors, lorsque l'on se propose d'identifier une structure archéologique comme un four de terre, de rechercher les éventuelles preuves matérielles – ou « signatures archéologiques » –, des constantes évoquées ci-dessus, afin de ne pas céder à une assimilation simpliste et réductrice. On peut également se demander quelles ont pu être les équivalences locales et anciennes des produits cuits, des végétaux employés, etc., et enfin s'interroger sur les raisons qui ont justifié la conception de telles structures sous nos latitudes et aux périodes néolithiques et protohistoriques, où les contenants supportant le contact direct du feu étaient connus. Assez classiquement enfin, le recourt au référentiel ethnologique permet la formulation de nouvelles hypothèses interprétatives et l'enrichissement de certains modèles proposés.

Mots-clés : ethnoarchéologie - cuisson à l'étouffée ou à la vapeur - fours polynésiens - fours de terre - pierres chauffées

ARCHAEOLOGICAL HOT STONES STRUCTURES: A TOUCH OF POLYNESIA? CERTAINLY, BUT NOT EXCLUSIVELY !

An overview of earth ovens documented by ethnology and their contribution to archaeology

Abstract: Due to an undeniable morphological similarity, mid-European archaeological hot stones structures have long been abusively called « Polynesian ovens ». However, those are not the only comparison we can make, since they belong to the large category of earth ovens, found in many parts of the world : Australia, Taiwan, the Americas, the Oriental world, and so. The first purpose of this article is therefore to provide a detailed description of these different uses documented by ethnological sources.

Despite the features' various geographical origin and cultural affiliation, our inventory furthermore demonstrates the existence of morphological, functional or even contextual, constants. For example, earth ovens always run one more or less steam, and so are hermetic, mobilize plants, placed in beds in the filling or used to pack food, and usually contain rocks. They mostly serve to bake tubers or roots undigestible or toxic if eaten raw as well as whole animals and large quantities of food, throughout festive consumption or specialized cooking for conservation purposes. It seems that It is precisely to cook these particular elements and exploit tough plant resources that earth ovens were designed. The latter also enable to overcome the lack of container resisting direct contact of the fire, otherwise necessary to stew or steam. Thus, it appears essential, when identifying an archaeological feature as an earth oven, to look for any material evidence—or « archaeological signatures »—of the constants mentioned above, to overcome the simplistic and reductive assimilation. We may also wonder what could be the local and ancient equivalences of these foods, plants used, and so, and finally why such devices were needed in our latitudes and in the Neolithic and Protohistoric periods despite the existence of containers withstanding the direct contact of fire. Finally, and quite classically, using ethnological referential provides new interpretative hypotheses and enriches the suggested models.

Key-words: ethnoarchaeology - baking/steam cooking - polynesian ovens - earth ovens - hot stones

« Est-il possible d'interpréter les faits archéologiques
sans faire appel à l'ethnologie ? Je ne le crois pas. »
(Gardin, 1982 : 5)

Introduction

Par parallélisme ethnologique, les structures archéologiques à pierres chauffées découvertes en France et autres pays d'Europe moyenne, ont longtemps été appelées « fours polynésiens ». Il faut en premier lieu souligner le non-sens géographique, le caractère réducteur et le présupposé fonctionnel de cette formule dont on préconise aujourd'hui l'abandon puisqu'il existe en réalité une grande variété morphologique au sein des dispositifs archéologiques, pouvant finalement relever de fonctionnements et usages différents. Le terme de « four » a en outre été utilisé sans même rechercher de preuve archéologique d'une quelconque fermeture. De même, si les fours polynésiens s'apparentent généralement à des fosses contenant des pierres chauffées et hermétiquement scellées de terre lors de la cuisson, ils présentent également une certaine variabilité, rarement prise en compte. Il semble donc que l'on ait eu tendance à rapprocher des structures sans réellement les définir et en occultant leurs particularités.

Notons en second lieu que bien que la ressemblance entre certaines structures archéologiques et polynésiennes soit indéniable – justifiant donc la comparaison –, elle n'est pas exclusive puisqu'il existe des dispositifs d'aspect similaire dans d'autres régions du monde. Pourquoi alors se focaliser sur les seuls fours polynésiens ?

Le premier objectif de cet article est donc de présenter ces autres fours de terre à pierres chauffées connus par l'ethnologie – témoignages ethnohistoriques ou subactuels –, tout en dressant un portrait plus précis et nuancé des dispositifs polynésiens qui demeurent les mieux documentés. Nous exclurons donc les autres usages culinaires des roches chauffées (utilisation en surface chauffante, pour faire bouillir des liquides ou cuire des préparations semi-liquides). Nous synthétiserons ensuite toutes ces données et les confronterons aux vestiges archéologiques pour esquisser de nouveaux apports et possibilités d'exploitation concrète du référentiel ethnologique à des fins archéologiques.

Rapide définition des structures à pierres chauffées archéologiques

Les dispositifs archéologiques appelés « structures à pierres chauffées » consistent en épandages ou creusements comprenant des roches de nature, taille et type différents (galets, dalles, blocs), sous forme entière ou fragmentée (fig. 1A, détail). Outre l'éclatement, ces éléments peuvent porter d'autres stigmates dus à une exposition à la chaleur : fissures, changements de couleur, rougissement généralement, mais également noircissement, bleuissement ou autre, ou encore d'autres changements d'aspect (desquamation, ternissement, etc.).

Les structures très majoritairement excavées (fig. 1 : A à I), sont généralement circulaires ou quadrangulaires, et de dimensions variables. On rencontre des fosses d'approximativement 1 m de diamètre ou de 1,5 à 2,5 m de côté, et des exemplaires dont la longueur atteint une dizaine de mètres ou plus et d'aspect très allongé. Si certaines structures sont bien circonscrites et conservées – donc aisément identifiables –, d'autres s'assimilent à de vastes amoncellements dont il est parfois difficile de saisir l'organisation, et *a fortiori* de différencier des zones-dépotoirs dans lesquelles les roches sont en situation de rejet (fig. 2a : B, secteurs 1 et 3 par exemple). La quantité de roches par structure est également variable, d'une dizaine à plusieurs centaines, et elles peuvent constituer un ou plusieurs niveaux, plus ou moins denses.

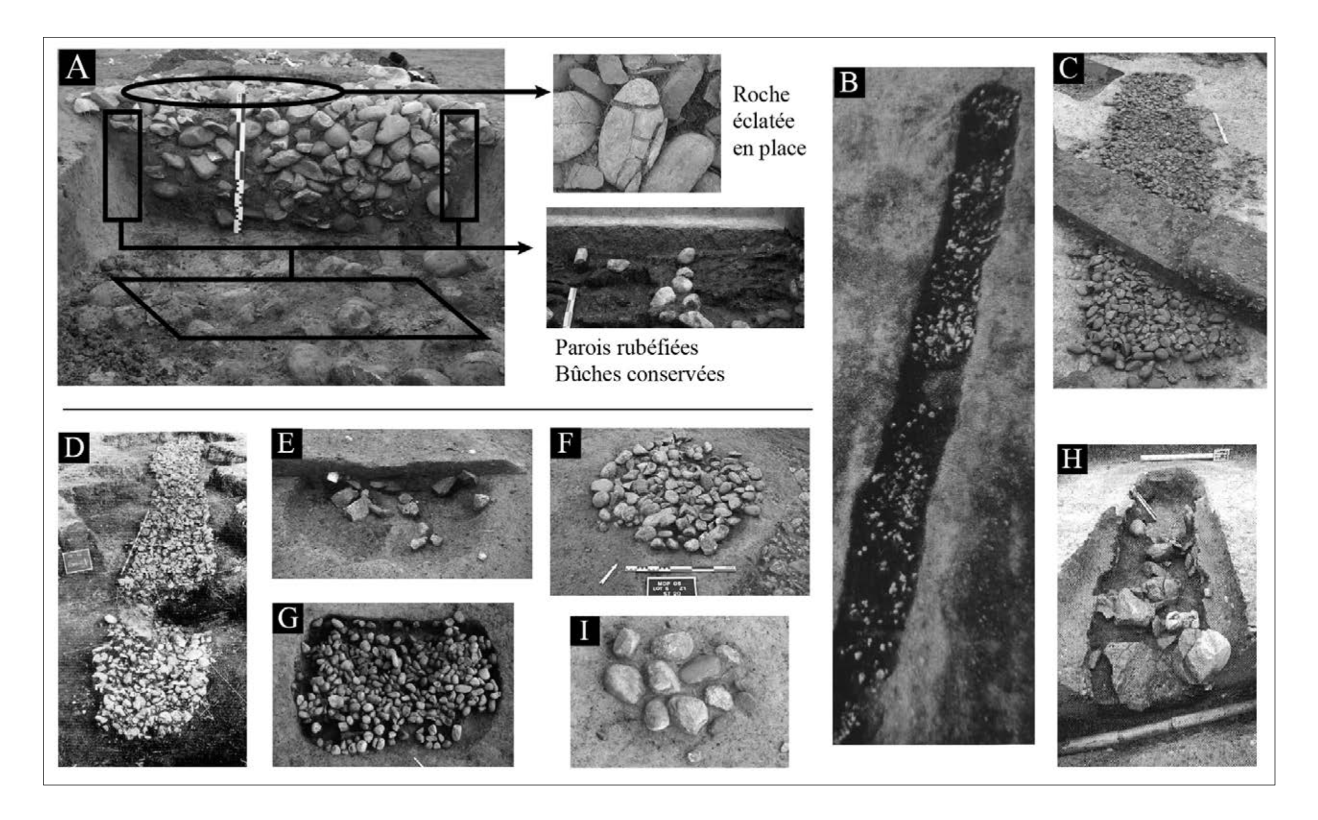


Fig. 1. Photographies de différentes structures à pierres chauffées archéologiques :

A – Gerstheim, « Domaine de Bancalis » (Grand Est, France), structure 30 et détails d'une roche éclatée sur place, des parois rubéfiées et bûches conservées (Hart, 2016, photo : V. Ganard).
B – Civaux-Valdivienne « Le Grand Champ à Gavid » (Nouv.-Aquitaine, France), str. 7 (Pautreau *et al.*, 2003, fig 4).
C – Gerstheim, « Domaine de Bancalis » (Grand Est, France), structure 75 (Hart, 2016, photo : V. Ganard).
D – Saturde « La Renke » (province d'Alava, Espagne ; Fortó *et al.*, 2008, fig. 3).
E – Frasses « En Bochat » (canton de Fribourg, Suisse ; notice de C. Murray dans Boiseaubert *et al.*, dir., 2008, fig. 4, p. 240).
F – Montélimar « Porte de Provence » (Auvergne-Rhône-Alpes, France), structure 20 (Treffort et Alix, 2010, fig 5).
G – Grièges « Au Fornay » (Auvergne-Rhône-Alpes, France), foyer 2 (Pranyies, 2012, fig. 5).
H – Bevaix « La Prairie-ouest » (canton de Neuchâtel, Suisse ; von Burg et Pillonel, 2003, fig. 4).
I – Font « Le Péchau 4 » (canton de Fribourg, Suisse ; notice de H. Vigneau et T. Anderson dans Boiseaubert *et al.*, dir., 2008 : 267, fig. 7).

Sans que cela soit systématique, les parois des fosses sont souvent marquées par l'action du feu et acquièrent une induration associée à des altérations souvent rouges-orangées, mais dont la couleur, l'intensité et la distribution dépendent des conditions de chauffe. Le fond en est plus rarement pourvu et accueille fréquemment – mais pas nécessairement – un niveau charbonneux, voire des bûches carbonisées partiellement conservées (fig. 1 : A, détails).

Du point de vue contextuel, si certaines structures sont associées à des bâtiments ou à d'autres vestiges domestiques sur des habitats, ce n'est pas le cas de la majorité d'entre elles qui se retrouvent groupées ou alignées dans des sites vraisemblablement spécialisés, et en nombre important (fig. 2a et 2b). On note aussi parfois une association avec la sphère funéraire. Ces observations valent pour une longue période – du Mésolithique à La Tène finale au moins – et pour une vaste zone géographique comprenant au moins la France, la Suisse, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne (fig. 1 ; voir également Pranyies, 2012 ; Fortó *et al.*, 2008 ; Hart, 2012[1]).

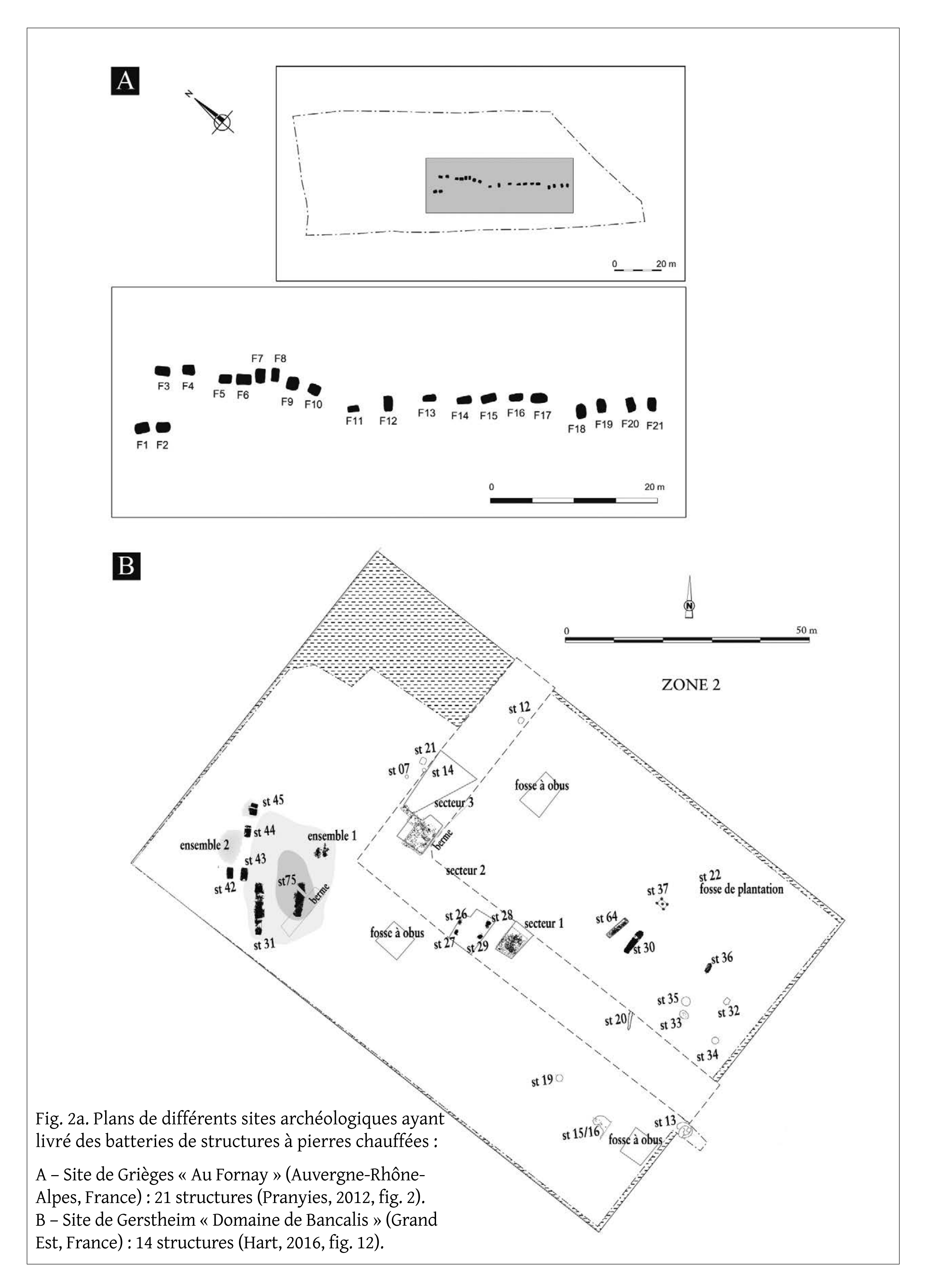


Fig. 2a. Plans de différents sites archéologiques ayant livré des batteries de structures à pierres chauffées :

A – Site de Grièges « Au Fornay » (Auvergne-Rhône-Alpes, France) : 21 structures (Pranyies, 2012, fig. 2).
B – Site de Gerstheim « Domaine de Bancalis » (Grand Est, France) : 14 structures (Hart, 2016, fig. 12).

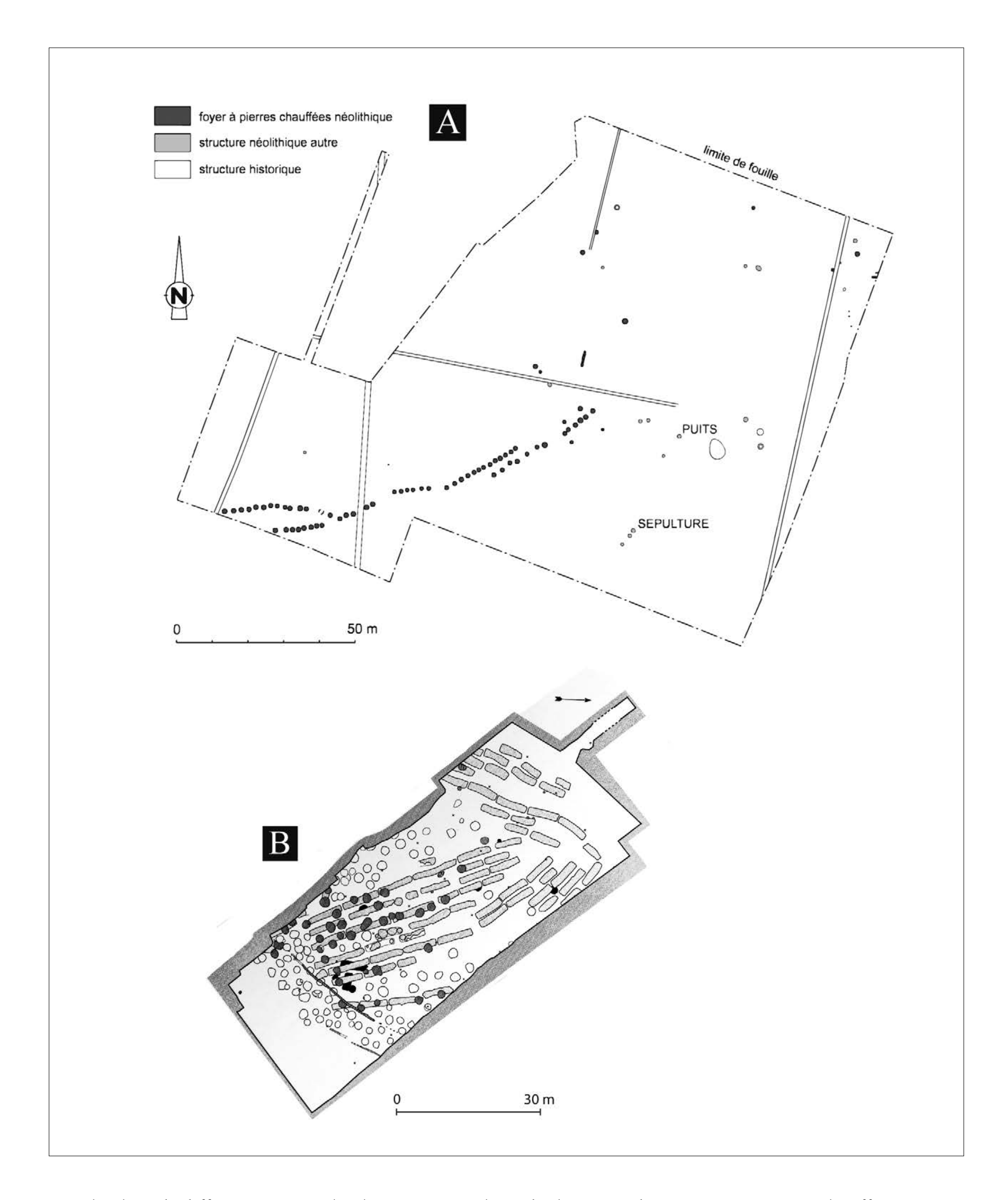


Fig. 2b. Plans de différents sites archéologiques ayant livré des batteries de structures à pierres chauffées :

A – Site de Montélimar « Porte de Provence » (Auvergne-Rhône-Alpes, France) : 70 structures (Treffort et Alix, 2010, fig. 1, DAO : S. Couteau et J-M. Treffort).
B – Site de Villeneuve-Tolosane (Occitanie, France), détail de la parcelle 108 secteur SII : 645 structures au total (Vaquer *et al*., 2003).

Il est ainsi admis que ces dispositifs témoignent d'une utilisation active des roches pour leur capacité de rétention/restitution de la chaleur dans le cadre d'un processus de chauffe indirecte (sans contact avec la flamme ou les braises). C'est la fonction culinaire qui demeure l'hypothèse la plus plébiscitée – notamment grâce au comparatisme ethnologique – et on a ainsi naturellement identifié les sites pourvus de nombreuses structures comme lieux de banquets.

Fours de terre : présentation des données ethnologiques

La première partie de notre propos consistera à présenter les caractéristiques de ces différents fours de terre à usage culinaire documentés par l'ethnologie (fig. 3).

• *Les fours polynésiens*

Les fours de terre de Polynésie, que l'on retrouve en réalité également en Micronésie et Mélanésie, sur l'île de Pâques et sur la moitié indonésienne de l'île de Nouvelle-Guinée, sont désignés – de même que la technique qu'ils mobilisent et le plat qui en résulte –, par le terme générique d'*umu,* et *kalua* en hawaïen, *hangi* en maori, *ahi mā'a* en tahitien ou encore *lovo* en fidjien (fig. 4).

C'est J. Roggeveen qui en fait la première mention, en 1722 (Bettocchi, s. d., non paginé) :

> « Il devait y avoir dans la roche un creux renfermant de l'eau, laquelle permettait la cuisson des aliments. Ils posaient alors des pierres sur lesquelles ils installaient le foyer. La chaleur dégagée cuisait les aliments comme ils le souhaitaient, tendres ou plus cuits. »

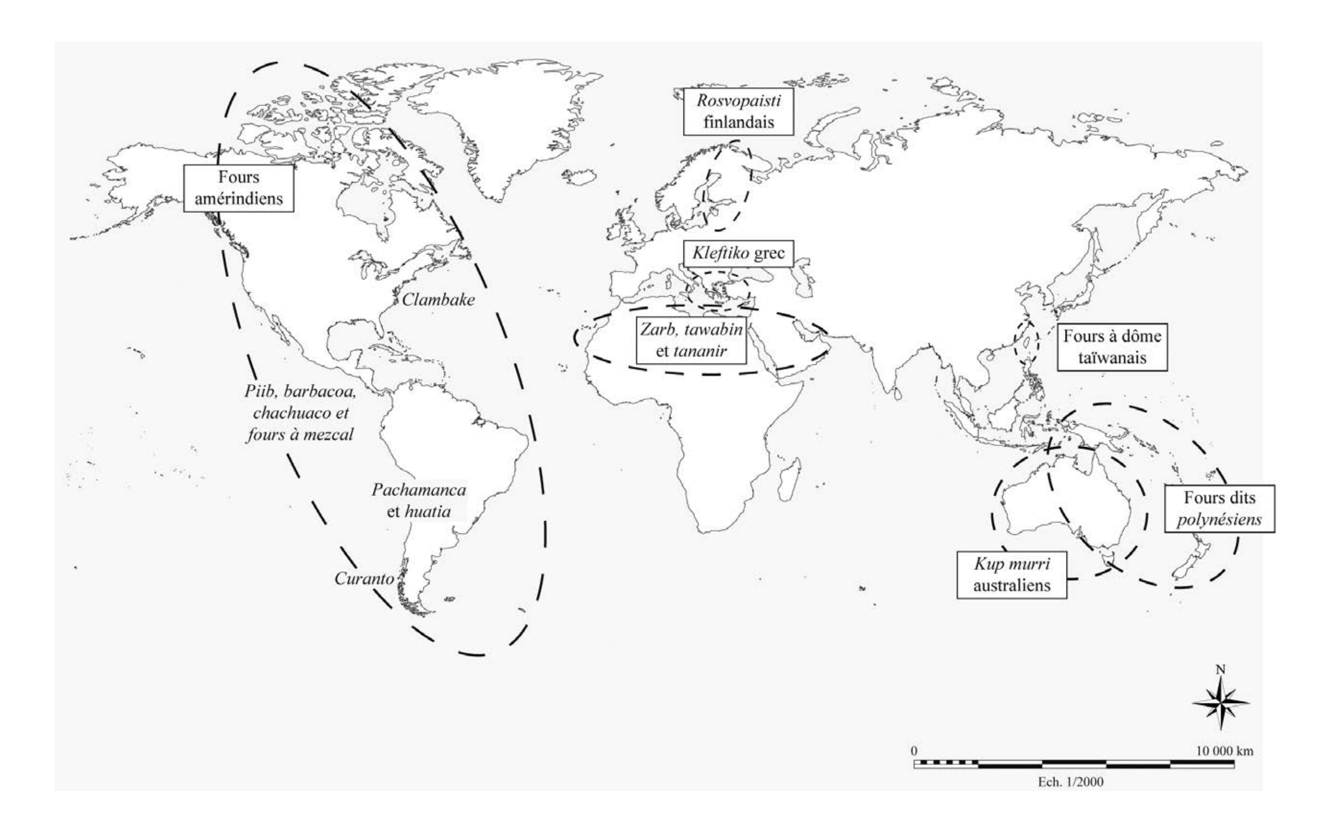


Fig. 3. Carte situant les différents fours de terre évoqués dans le texte (réalisation : P. Hart).

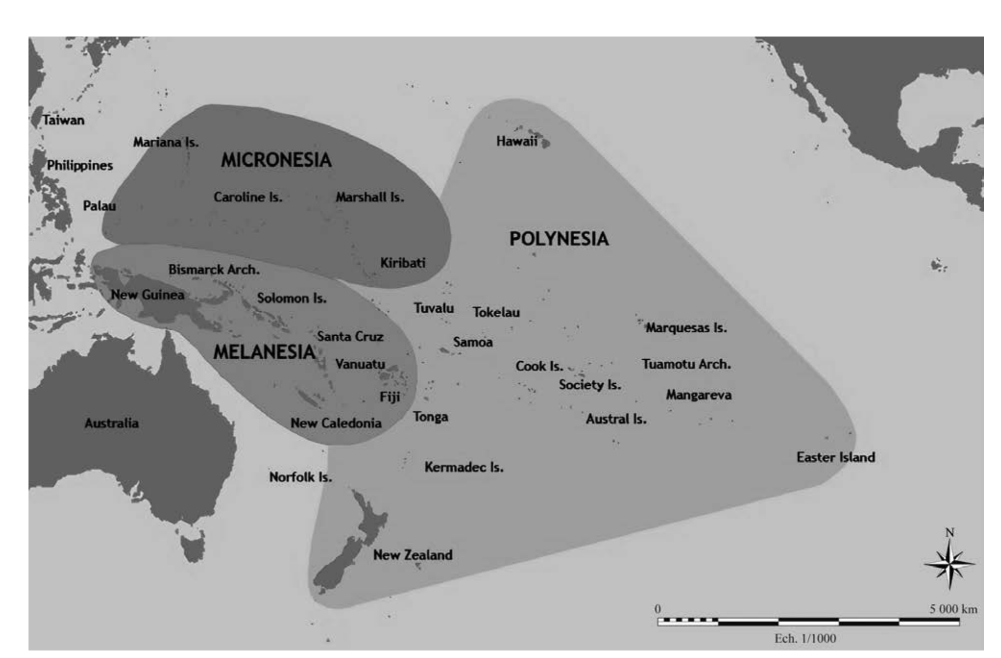


Fig. 4. Carte des différentes îles de Polynésie, Micronésie et Mélanésie (image libre de droit).

Un de ses capitaines, C. Bouman, en fournit une description plus complète :

> « Un feu est fait sur les pierres posées sur le sol, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, la nourriture enveloppée dans des feuilles ou des joncs est posée dessus, puis recouverte de terre. »

S'ensuivent, tout au long des XVIIIe et XIXe siècles, les témoignages plus ou moins précis de nombreux autres explorateurs tels J. Cook ou S. Wallis, ou de missionnaires comme W. Ellis – *cf.* les compilations de C. Orliac & M. Orliac (1980, 1982, 2003), H. Knight (1966) ou M. T. Carson (2002). Ces descriptions anciennes contiennent cependant de nombreuses lacunes – relatives à la localisation des fours, à leurs dimensions ou à la nature des végétaux utilisés par exemple – et occultent souvent les usages quotidiens au profit de l'exceptionnel et d'événements festifs. Les compléments d'information fournis par des observations subactuelles telles celles de C. Ghasarian dans les îles Australes, Sous-le-Vent et Marquises (Ghasarian, 2004), ou d'Y. Nojima dans le Vanuatu (2008), s'avèrent donc précieuses.

• *Caractéristiques des fours polynésiens*

Globalement, la construction d'un four suit plusieurs étapes (fig. 5). On creuse tout d'abord une fosse, dans laquelle on insère le combustible puis les roches à chauffer, après allumage le plus souvent, mais avant le départ de véritables flammes. Un second feu est parfois allumé sur le lit de pierres. Une fois ces dernières suffisamment chaudes, on procède à l'évacuation des fumeroles et résidus de combustion qui risqueraient d'enfumer la nourriture. Le comblement est en outre égalisé pour éviter toute superposition de roches, conserver le creux de la fosse destiné à accueillir les aliments et mieux répartir la chaleur. Un tapis végétal est ensuite étendu sur les pierres et vient accueillir les éléments à cuire, emballés ou non. Le dispositif est enfin fermé avec des végétaux et/ou de la terre, afin d'éviter toute déperdition de vapeur, indispensable à la réussite de la cuisson. Un tel dispositif sert notamment à cuire de la viande, du poisson et des végétaux, dont surtout des racines et tubercules comme le fruit de l'arbre à pain, *'uru* en maori, le taro, l'igname, le *ti* (*Cordyline fruticosa*) ou la patate douce en Nouvelle-Zélande (annexe 1). Ces tubercules – en leur qualité de sources locales d'amidon – constituent les aliments de base des populations du Pacifique, dont le régime est à près de 85 % végétal (Serra-Mallol, 2010 : 34-43 ; Bataille-Benguigui, 1996). Souvent âpres ou amers quand ils sont crus, la cuisson rend plus digestes tous les aliments susmentionnés. Elle rend également consommables des aliments contenant des substances toxiques. Outre les aliments bruts, on cuit également en four un certain nombre de préparations, généralement des pâtes de tubercule.

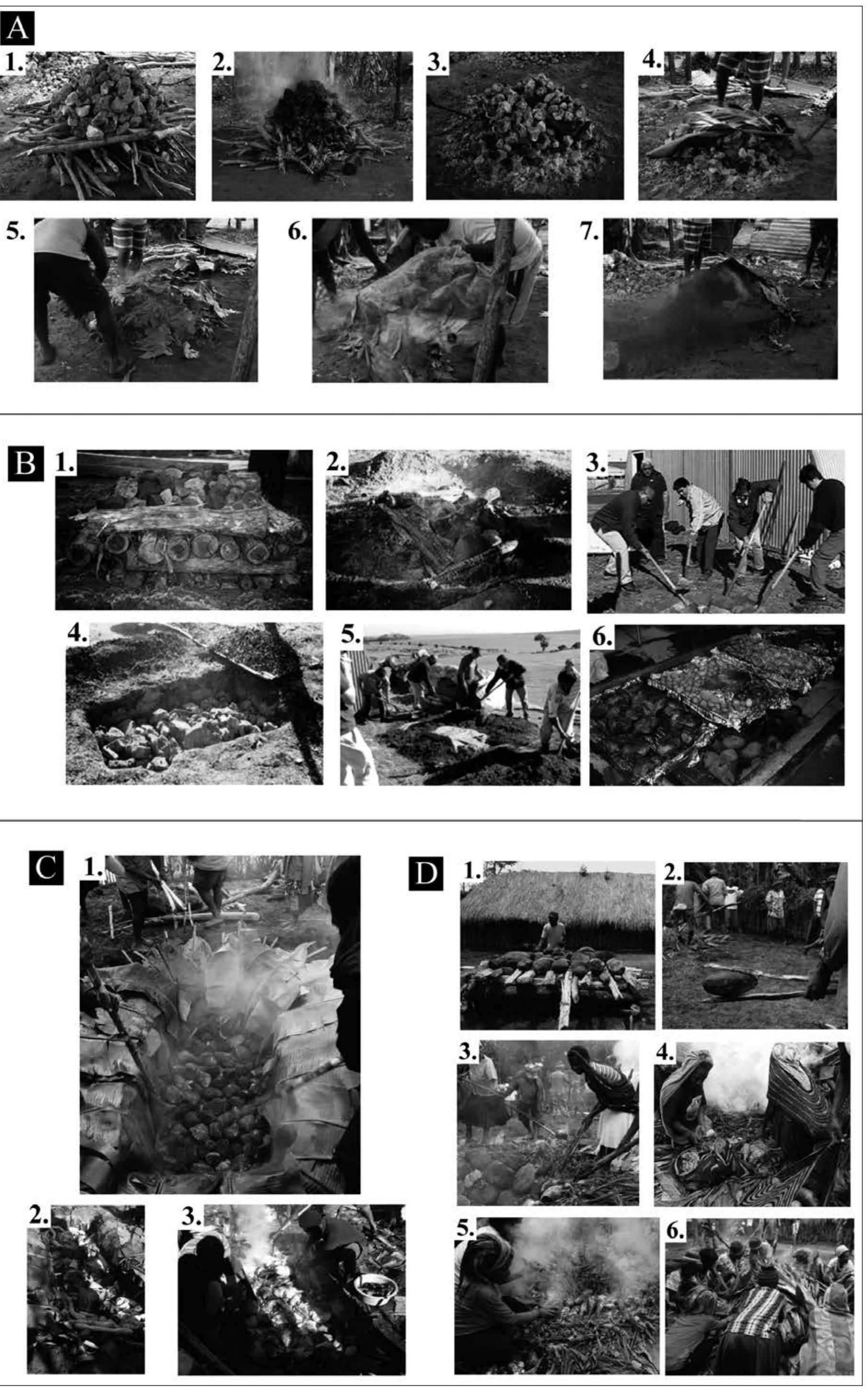


Fig. 5. Vues des étapes de construction : A – d'un four kanak (Al Qatr, 2012). Noter l'absence de creusement (1) et la mise en place de deux couches végétales différentes, de bananier en (4) et de feuilles de ricin en (5) ; B – d'un *hangi* néo-zélandais (Anonyme/New Zealand Food Safety Authority, dir.), 2013 : 12-15 ; Go rentals, 2021). Noter l'agencement en grille du combustible en (1), l'évacuation des fumerolles en (3), l'isolation des aliments avec des sacs humidifiés avant mise en place de la terre en (5) et les aliments placés en paniers (6) ; C – d'un *mumu* de Papouasie-Nouvelle-Guinée (Maeir, 2015, fig. 7, 8 et 9). Noter la fosse chemisée de feuilles de bananier qui sert à accueillir des roches déjà chaudes en (1), ainsi que la disposition organisée des aliments, les tubercules en (2) venant avant la viande en (3) ; D – d'un four de Nouvelle-Guinée occidentale (partie indonésienne de la Nouvelle-Guinée ; Epicentrum World, 2013). Noter les bâtons fendus utilisés pour déplacer les pierres du lieu de chauffe à la fosse de cuisson en (2), l'étape d'égalisation du comblement en (3), les *noken* en tissu permettant le transport des aliments en (4) et le rabattement des feuilles lors de la fermeture du four en (6).

Considérons à présent chacune des caractéristiques des fours de manière plus détaillée. On soulignera tout d'abord la sélection des éléments – bois, roches, végétaux – selon leur type. Le combustible est constitué de bois sec résistant et non résineux, permettant une bonne chauffe des roches et la production de braises. C'est là le premier critère de sélection, la disponibilité et la proximité à l'habitation en constituant le second. L'allumage se réalise à l'aide de bourre ou de folioles de coco séchées (Ghasarian, 2004 : 16-18). Pour les roches, on préfère les galets de basaltes vacuolaires, moins sujets à l'éclatement que les autres types, et donc aisément réutilisables (Ghasarian, 2004 : 19-20 ; Orliac & Orliac, 1980 : 70).

Leur absence dans certaines îles entraîne l'usage de substituts, moins efficaces : roches coralliennes à Rimatra, qui s'effritent au bout de trois à cinq utilisations puis se transforment en chaux, boules d'argile sèche, d'une durée de vie de douze mois, ou encore latérite ou morceaux de termitière en Papouasie-Nouvelle-Guinée (Owen *et al.*, 2008). Les essences végétales employées dans le four quant à elles, qu'elles soient utilisées en lits dans le comblement, en couverture ou pour emballer les mets, sont choisies pour répondre au mieux à trois fonctions : isoler les aliments de la chaleur, leur apporter un complément d'humidité et les assaisonner. Elles sont présentées plus en détails dans l'annexe 2. Les aliments, surtout quand les quantités sont importantes, sont aussi parfois placés dans des paniers.

Les bois et les roches sont également sélectionnés selon leur taille, en fonction du temps de cuisson nécessaire : du gros bois pour une cuisson longue, et du petit, moins résistant, pour chauffer des pierres destinées aux cuissons courtes d'aliments peu coriaces – cette observation est évidemment valable à essence égale, le choix de la taille se combinant à celui du type de roche. Une plus grande quantité de bois permet également de prolonger la chauffe des pierres, et donc, la cuisson. Le principe est le même pour les roches : comme les grosses pierres conservent mieux la chaleur – tout en demandant un temps de chauffe plus long –, celles-ci doivent être d'autant plus grandes que la cuisson est longue. Le temps de cuisson voulu déterminant également la taille de la structure, on peut ajouter que plus la structure est grande, plus les roches doivent l'être en retour, au risque d'éclater sous l'effet d'une chaleur trop intense. Elles sont aussi, au besoin, plus nombreuses (Ghasarian, 2004 : 17, 19). En outre, plus la taille des roches d'un même four est homogène, plus la chauffe et la cuisson le sont également. C'est pourquoi, lorsque la taille des pierres diffère, le comblement est organisé avec les plus grosses en bordure de fosse.

La disposition du combustible – en éléments empilés parallèles et serrés ou perpendiculairement – influence également la chauffe. La seconde possibilité facilite et accélére en effet la combustion en améliorant le tirage, mais elle accroît d'un autre côté le risque d'une chauffe trop rapide et insuffisante des pierres (Ghasarian, 2004 : 18). L'épaisseur des couches isolantes placées dans le comblement permet également de jouer sur la cuisson : elle doit être épaisse pour des aliments à la cuisson rapide comme le poisson, et fine ou inexistante pour des aliments cuisant difficilement comme le cochon, le *'uru* ou le taro. Une pierre placée dans l'abdomen de l'animal peut également accélérer cette dernière (Leach, 1982 : 52). L'agencement des différents aliments dans le four – car ils sont souvent cuits simultanément – constitue un autre moyen de gérer la cuisson. Les tubercules coriaces viennent en premier. Le cochon, souvent entier, est placé au centre du four, avec le poulpe, tandis que le poisson est disposé sur les bords, avec les fruits et légumes au temps de cuisson faible, généralement non isolés (fig. 5 : C2 et 3). Enfin, on dispose en dernier les paquets contenant des préparations cuisinées (Ghasarian, 2004 : 24-29).

L'épaisseur de la couche végétale finale doit, quant à elle, être suffisante pour conserver la vapeur et la chaleur du four et éviter que de la terre placée au-dessus ne s'y infiltre (fig. 5 : A4 et 5, D6). Elle peut ainsi atteindre 40 cm. Par le passé, il était fréquent de couvrir ces végétaux de nattes faites de feuilles tressées qui suffisaient à fermer le four, tandis qu'aujourd'hui on le scelle avec des sacs, parfois humidifiés, sur lesquels on déverse la terre (Ghasarian, 2004 : 30-34 ; fig. 5, A6 et 7, B5).

Au-delà de ces éléments généraux communs à la plupart des îles, il existe de nombreuses variations régionales et culturelles. En Nouvelle-Calédonie, dans certaines îles de Samoa ou du Vanuatu et régions côtières de Papouasie, les fours ne sont pas creusés mais posés sur le sol (fig. 5 : A) ; Muslim, 2019 : 125). En Nouvelle-Zélande, les fosses sont généralement plus profondes qu'ailleurs et si la nourriture est placée dans des paniers, c'est peut-être à cause du manque de feuilles suffisamment grandes (Leach, 1982 : 153 ; fig. 5 : B). C'est d'ailleurs sans doute en raison de cette absence d'humidité naturelle qu'il faut ajouter de l'eau avant la fermeture du dispositif – en veillant toutefois à ne pas refroidir les roches et entraîner une sous-cuisson (Anonyme / New Zealand Food Safety Authority (ed.), 2013).

Autre exemple de variabilité, dans les îles Marquises, il est d'usage de prélever une partie des pierres chauffées afin de les placer ensuite sur la nourriture, pour que cette dernière cuise également par le dessus (Ghasarian, 2004 : 22). On ajoute aussi une mince couche de terre entre les pierres et le tapis végétal (Huebert *et al.*, 2010 : 64). Par ailleurs, considérant uniquement les petits foyers domestiques du Vanuatu et leurs aménagements, Y. Nojima note des divergences de taille et profils, l'existence de bordures pérennes constituée de grosses pierres, de parois tapissées de roches plates, de fonds garnis de sable, feuillage ou gravier ainsi que, parfois, l'aménagement d'une ouverture au centre du dispositif pour l'ajout d'eau (Nojima, 2008 : 104-116, fig. 6).

Enfin, dans certains cas, les pierres sont chauffées sur un foyer à part avant insertion dans la fosse de cuisson, laquelle s'assimile donc plutôt à une structure réceptacle ou calorifère qu'à un véritable four (Orliac et Orliac, 1980 : 66, 72, fig. 5 : C et D).

• *Des structures domestiques et des structures collectives*

Outre le contexte géographique, la diversité des structures océaniennes tient également à l'existence d'usages ordinaires et d'usages exceptionnels.

Les fosses familiales (fig. 6), au profil en cuvette, sont toujours circulaires, contrairement aux grands fours, parfois rectangulaires. D'après les observations de C. Ghasarian et diverses mentions anciennes (citées dans Orliac, 2003 et Huebert *et al.*, 2010), elles mesurent entre 0,4 à 0,8 m de diamètre voire 1 m, pour 0,2 à 0,3 m de profondeur et sont, sauf exception, fixes et situées dans le jardin familial, parfois sous abri (Ghasarian, 2004 : 13-14). Les pierres mobilisées mesurent 5 à 12 cm en moyenne et leur temps de chauffage ainsi que le temps de cuisson sont de 1 à 3 h ; ces durées sont plus importantes pour les foyers de plus de 0,6 m (Ghasarian, 2004 : 9, 20, 35).

Si ces fours pouvaient servir à la réalisation du repas quotidien principal, pris généralement au milieu de l'après-midi ou le soir, ils étaient particulièrement préparés les dimanches, dans un cadre alors plus social et collectif – c'est d'ailleurs cet usage qui survit aujourd'hui (Ghasarian, 2004 : 11-12 ; Bataille-Benguigui, 1996 : 264, 265). Une partie du repas dominical pouvait alors être emportée par d'éventuels invités ou envoyée aux parents âgés, enfants pensionnaires, malades hospitalisés et ou membres de la chefferie. Il était aussi possible d'y cuire les féculents de la semaine que l'on conservait suspendus dans leur panier de cuisson (Chave-Dartoen, 1996).

Certains villages, aux îles Banks par exemple, comptaient également des fosses collectives, donc plus grandes, situées dans les maisons communautaires où un repas concluait la plupart des réunions formelles (Nojima, 2008 : 109). En outre, dans la majorité des communautés, il y avait anciennement les fours pour la cuisine des hommes et ceux pour celle des femmes (*cf.* divers témoignages cités dans Orliac et Orliac, 1980 et 1982).

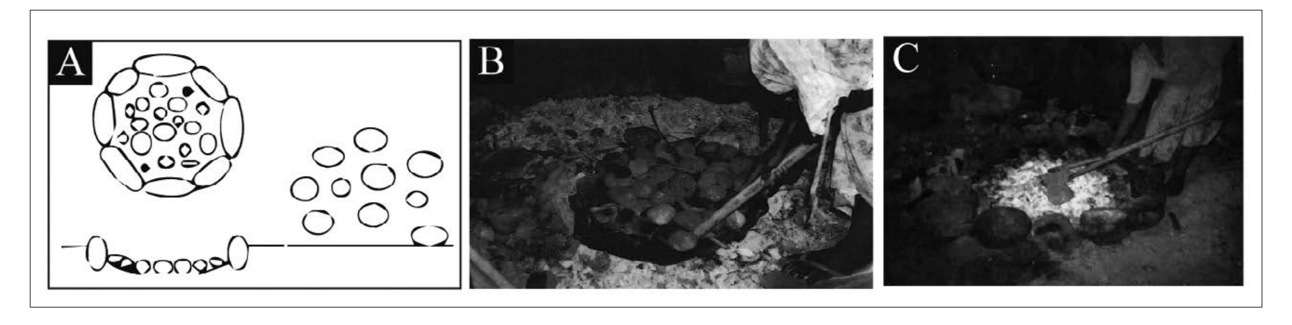


Fig. 6. Petits fours quotidiens observés par Y. Nojima sur les îles de Malo (A et B) et Maewo (C : Nojima, 2008).

Pour des événements festifs de type mariage, les fosses familiales peuvent être agrandies ou on peut en construire une autre, de 1,50 m de diamètre ou de long. En effet, le plus souvent ces fours sont rectangulaires. Ils font d'ailleurs parfois l'objet d'une chauffe préalable destinée à en évacuer l'humidité (Ghasarian, 2004 : 14, 36).

À plus large échelle, de grands fours collectifs étaient traditionnellement construits pour les banquets qui suivaient tout événement communautaire, réunissant les habitants de plusieurs villages, de toute l'île ou de plusieurs, pour des cérémonies religieuses ou royales. De très grandes quantités de nourriture et de matériaux – et donc de moyens logistiques, financiers etc. –, étaient alors mis en jeu, comme en témoigne W. Mariner en 1806 (cité dans Bataille-Benguigui, 1996 : 267-268) :

> « Ils peuvent vous servir trente ou quarante mets différents préparés avec le porc, la tortue, des volailles de différentes sortes, le poisson, les ignames, le fruit à pain, les plantains, les bananes, les cocos et trois espèces de racines qu'ils nomment *talo* [le taro], *cabe* et *mahoa* [*tacca leontopetaloides*, famille de l'igname]. »

Moerenhout écrit également qu'en 1832, à Papara (Tahiti), on a cuit simultanément cinq à six cochons entiers dans un four devant donc avoisiner les 5-6 m de long pour 1,50 à 2 m de large d'après estimation (Orliac et Orliac, 1980 : 58). De même, en 1981, C. et M. Orliac observent un dispositif accompagnant l'inauguration d'un temple protestant à Poafai (Tahiti), destiné à nourrir 6000 convives et qui faisait 6 m de diamètre pour 1 m de profondeur ; un camion de combustible et un autre de pierres (de 20-30 cm de long) ont alors été nécessaires. La cuisson de près d'un millier de paquets contenant 1 à 2 kg de *pia* chacun a duré toute la nuit, après 24 h de chauffe préalable des roches. Un autre four, rectangulaire cette fois, également lié à l'inauguration d'un temple, a été observé en Nouvelle-Guinée par A. M. Maeir en 2013 et atteignait une profondeur similaire (Maeir, 2015 : 27). Citons également le banquet encore pratiqué de nos jours de *Bakar batu* ou *Barapen* en Papouasie à l'occasion de fêtes familiales où plusieurs fosses peuvent être utilisées simultanément (fig. 5 : D et fig. 7 : A ; Muslim, 2019) ainsi que la cérémonie de distributions des produits du four (*katoaga*) qui accompagne toute fête religieuse, profane ou privée à Wallis (fig. 7 : B ; Chave-Dartoen, 1996). Il faut noter que les notables à qui l'on offre les paniers de nourriture ne les consomment pas sur place mais les emportent chez eux.

Certains fours avaient également une fonction cérémonielle et religieuse. Le plus célèbre d'entre eux est le *umu ti* pouvant faire jusqu'à 10 m de long pour 1,50 m de profondeur, utilisé lors de la marche sur le feu (fig. 7C). Cette dernière consiste au passage d'un prêtre (*tahu'a*) et ses disciples sur d'énormes pierres, chauffées pendant près de 24 h, lui permettant de s'assurer le maintien de son pouvoir (*mana*) et la présence des dieux (Orliac et Orliac, 1980 : 73). Une partie du four peut ensuite être utilisée pour une cuisson. Cette procession peut encore s'observer aujourd'hui à Tahiti lors de la manifestation culturelle du *Heiva* (Anonyme/*Tahiti Infos*, 2019).

Enfin, à certains périodes de l'année, de grands fours spécialisés étaient construits pour cuire certaines espèces de tubercules en particulier, et sans autres aliments associés. Cette cuisson était destinée à la conservation plus qu'à la consommation immédiate, même si une fête importante était généralement organisée pour l'occasion, car tout ne pouvait être stocké. Suivant directement la récolte, cette préparation était collective, chaque famille plaçant dans le four ses légumes pour les récupérer ensuite.

Le premier four spécialisé était le four à *ti* (sans lien évident avec le four de marche sur le feu, *cf*. Orliac & Orliac, 1982 : 5). Les sources ethnohistoriques compilées par H. Knight (1966) et M. T. Carson (2002 : 340-347), mentionnent des structures de 3 à 9 m de diamètre ou 3,5 m de côté pour 1,5/1,8 m de profondeur, remplies de roches de taille conséquente, intensément chauffées pendant près de 24 h (« *the stones were glowing so fiercely that the rock around the edge had fused and congealed* », Firth, 1961 cité dans Carson, 2002 : 342).



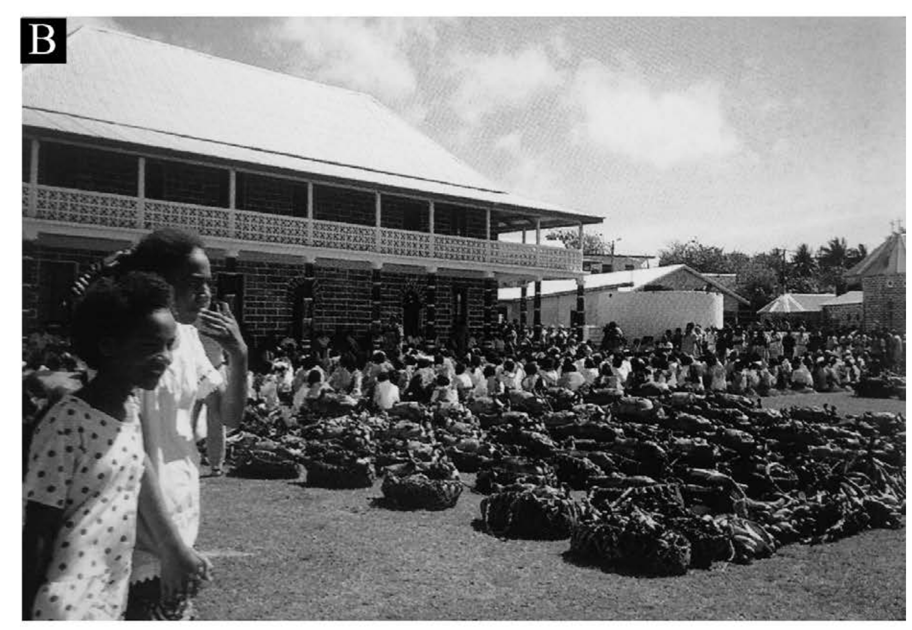




Fig. 7. Photographies de différentes cérémonies collectives : A - *Bakar Batu* en Papouasie (Widhi, 2019, photographie Intan Jaya) ; B - *Katoaga* lors d'une fête paroissiale à Wallis. Noter les paniers à offrir exposés sur la place publique et rangés selon leur valeur et la taille du porc (Chave-Dartoen, 1996) ; C - Marche sur le feu de R. Graffe réalisée à Tahiti (Tahiti Infos, 2019, photographie Tahitiscape Photography, détail).

La cuisson de tonnes de racines, placées dans des paniers, pouvait durer de deux jours à une semaine. Si la localisation de ces fours n'est que rarement mentionnée, Rogers, cité dans Knight (1966 : 342), note qu'ils étaient isolés dans les hauteurs, parfois groupés.

Outre les fours à *ti*, d'autres permettaient la cuisson – et donc la conservation –, des fruits de l'arbre à pain, appelés *'opio* une fois cuits. Leurs caractéristiques sont similaires : Ellis mentionne un diamètre de 2-3 m soit un volume de 2-4 m^3, Morrison la cuisson de 750 à 1000 kg de fruits (Orliac et Orliac, 1980 : 67-69) et C. Ghasarian (2004 : 43) un dispositif contemporain de 3 x 5 x 2 m. La cuisson durait un ou deux jours selon Ellis, deux ou trois selon Henry et Morrison.

Les fours australiens et taïwanais

• *Les* kup murri *australiens*

Des fours semi-enterrés se retrouvaient également plus à l'est, en Australie. Appelés entre autres *kup murri, mirrnyong ou ame* (Ward et Friesem, 2021 : 11 ; Anonyme/Australian Curriculum Assessment and Reporting Authority, 2019 : 139), ils sont décrits par différents explorateurs, missionnaires ou administratifs européens, tels E. J. Eyre (1845), E. M Curr (1883), P. Macpherson (1884), P. Beveridge (1889) et d'autres cités dans Frankel et Major, 2017. Une des descriptions les plus complètes est celle d'Eyre (1845 : 289) :

> « Le four indigène est réalisé en creusant un trou circulaire dans le sol, d'une taille correspondant à la quantité de nourriture à cuire. Il est ensuite garni de pierres dans le fond et un feu vif est allumé sur ces dernières, afin de les chauffer, et assécher la fosse. Dès que les pierres sont jugées suffisamment chaudes, le feu débarrassé, et quelques-unes des pierres prélevées et placées à l'intérieur de l'animal à griller s'il est grand. Des feuilles ou quelques herbes sont ensuite étalées sur les pierres posées au fond du four, sur lesquelles l'animal est déposé, généralement entier, et recouvert de pierres chaudes qui avaient été conservées à dessein. Le tout est recouvert d'herbe, ou de feuilles, puis soigneusement fermé de terre, ce qui empêche efficacement la chaleur de s'échapper. »

Le fonctionnement général apparaît donc tout à fait similaire aux structures polynésiennes, toutefois avec chauffe des roches plus souvent par le dessus (fig. 8). Les fours sont en outre systématiquement circulaires et mesurent en général 1 à 2 m de diamètre, 1,8 m étant la dimension la plus fréquente (MacPherson, 1884 : 3). On remarquera qu'une partie du comblement pierreux est récupérée en même temps que les résidus de combustion sont évacués avant insertion des aliments, puisqu'un lit de pierres est systématiquement placé au sommet du four, avant sa fermeture par des végétaux et de la terre. La nourriture est donc chauffée par le dessus et le dessous, des pierres pouvant en outre être placées dans l'abdomen de certains animaux.









Fig. 8. Vues d'un four de terre australien à balles d'argile : 1 – Racines fraîches de *murnong* ; 2 – Balles d'argile (apparence après cuisson) ; 3 – Allumage du feu sur le lit de balles d'argile ; 4 – Rectangles d'écorce utilisés comme couverture végétale (d'après Campanelli *et al.*, 2018, fig. 3, photos Alice Mora et Maurizio Campanelli).

Si cela est jugé nécessaire, les végétaux servant d'isolants sont parfois humidifiés. On peut utiliser également des plantes aquatiques ou de bord de cours d'eau, notamment pour des fruits et végétaux dont la cuisson requiert plus d'humidité. Des ouvertures peuvent également être créées afin de procéder à un ajout d'eau avant fermeture du dispositif (MacPherson, 1884 : 3). Eyre explique que celles-ci peuvent être obtenues en insérant des bâtons jusqu'au fond de la fosse aux deux tiers du recouvrement, puis en les retirant (Eyre, 1845 : 290). La couche sommitale d'herbes et de feuilles peut aussi être remplacée par de l'écorce (fig. 8 : D), plus à même d'isoler la nourriture de la terre sommitale, comme en témoigne également le récit de MacPherson (1884 : 3) ou celui de Curr (1883 : 239).

Lors d'une cuisson réalisée en 2020 et basée sur des pratiques traditionnelles encore connues[2], le comblement pierreux était dûment organisé – MacPherson mentionnait déjà que les plus grosses pierres devaient être placées au centre du four (MacPherson, 1884 : 3) – de même que le placement des aliments : la viande insérée en premier, sur les plus grosses pierres volontairement disposées en fond de fosse, recouverte d'une autre couche de pierres. Venaient ensuite les légumes et le dernier niveau constitué des pierres les plus petites. L'emballage des aliments traditionnels y fut remplacé par du papier aluminium et la fosse fermée de feuilles de bananier et de sacs de jute trempés dans l'eau, pour plusieurs heures. Il s'agit du temps de cuisson généralement mentionné par les sources ethnohistoriques, bien que Dawson mentionne également une cuisson d'une nuit (cité dans Frankel & Major, 2017 : 66). Les fours permettaient la préparation de divers rhizomes – de plantes de milieux humides le plus souvent (fig. 8 : A) –, indigestes et amères crues, de gros animaux et gros poissons (voir annexe 1).

Le type de roche utilisé pour la cuisson dépendait des régions et des ressources locales : basalte, schiste ou conglomérat (MacPherson, 1884 : 5), mais aussi nodules calcaires si nécessaire. En l'absence de roches, des substituts pouvaient être utilisés dont, assez fréquemment, des balles d'argile, de 7 cm de diamètre selon Beveridge (1889 : 32) et « de deux fois la taille d'un poing », soit environ le double selon Curr (1883 : 236-237). Elles ont été testées en 2016 dans le cadre d'une cuisson traditionnelle expérimentale menée par des chercheurs de La Trobe University (Anonyme/ Department of Premier and Cabinet Victoria, 2017)[3] et présentent de bonnes qualités réfractaires (Campanelli *et al.*, 2018 ; fig. 8). Des fragments de terre cuite pouvaient aussi être employés (*cf.* les témoignages de Beveridge, 1889 : 31-34 ; Curr, 1883 : 239-239 ; MacPherson, 1884 : 5), voire des fragments de termitière (Lumholtz, 1890, cité dans Brayshaw, 1974 : 89).

Par ailleurs, les sources font état d'au moins deux contextes. Au premier, domestique, correspondent des fosses situées aux abords des habitations – jamais à l'intérieur – mais souvent communes : chaque famille y apporte un certain nombre de paquets qu'elle récupère après cuisson (Eyre, 1845 ; Dawson, 1881 : 17, cité dans Frankel & Major, 2017 : 66).

D'autres fours se retrouvent au contraire isolés, souvent en bords de cours d'eau, lacs ou lagons. Si MacPherson (1884 : 2) souligne le caractère indispensable de l'accès à l'eau, certains secteurs observés apparaissent pourtant peu propices au regard de ce critère. Ainsi, selon lui, le fait que les fours situés à ces emplacements ne soient accessibles qu'à une certaine période, plus favorable, démontre la saisonnalité de leurs utilisations. Les modalités de celles-ci ne sont cependant pas connues, même si certains auteurs mentionnent des cuissons festives pour groupes conséquents (Dyson, 2006 : 12). Par ailleurs, les sites décrits comprennent souvent plusieurs fours adjacents. Curr (1883 : 236-237) note néanmoins qu'il n'a jamais observé deux fours voisins être utilisés de manière concomitante. Outre des ensembles spatialement cohérents formant des fours, ces sites présentent également des accumulations circulaires, ou *mounds*, faits de résidus de combustion, de roches chauffées et/ou d'éléments d'argile. D'une à plusieurs dizaines de mètres de diamètre, ils peuvent excéder le mètre d'épaisseur en leur centre et s'apparentent vraisemblablement à des fours démantelés et/ou amas de débris. Enfin, sans préciser sa localisation ni sa fonction précise, G. A. Robinson mentionne un four de 31 x 19 x 2 m (cité dans Frankel & Major, 2017) qu'il est difficile de rattacher à un usage domestique.

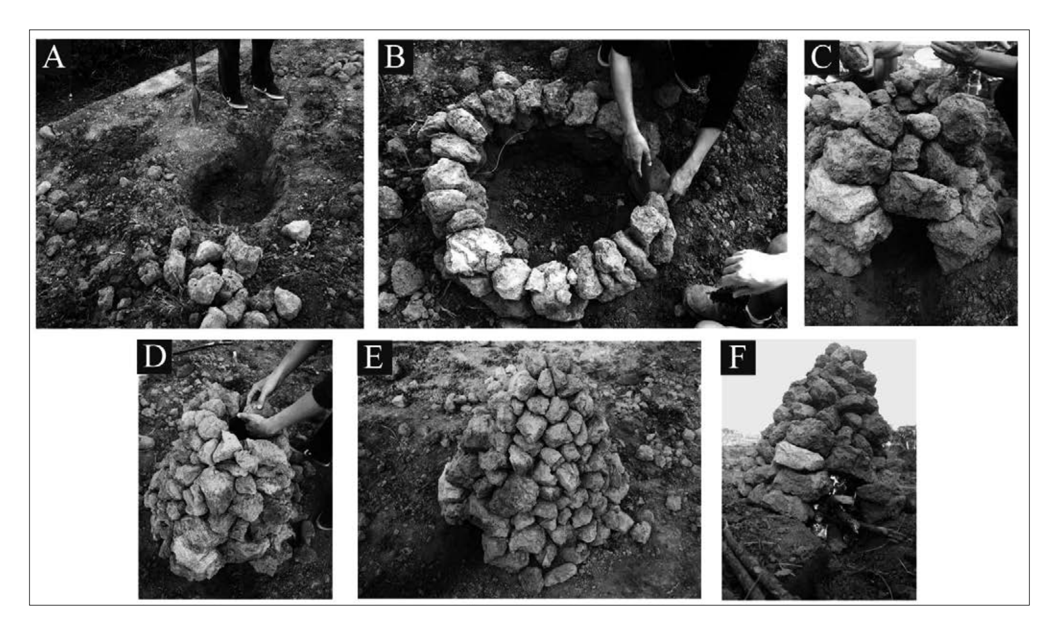


Fig. 9. Vue des différentes étapes de construction d'un four taïwanais (Curious Nut, 2014, photographies de AiPing).

• Les fours à dômes taïwanais

Les fours de Taïwan s'apparentent également à des fosses circulaires destinées à abriter la cuisson, mais leur architecture diffère quelque peu puisqu'il s'agit ici de construire un dôme de roches ou blocs argileux au-dessus du creusement (fig. 9). Une ouverture est aménagée à la base de cette construction afin de pouvoir allumer le feu, évacuer les charbons une fois les roches chaudes – qui sont donc chauffées par le dessous cette fois – et insérer la nourriture à cuire, emballée aujourd'hui dans de l'aluminium. Le dôme est ensuite effondré sur les aliments et le tout, recouvert de sédiment.

L'observation d'un dispositif contemporain a permis de noter que les concepteurs du four prennent en compte le sens et la vitesse du vent afin d'orienter l'ouverture de la chambre de chauffe pour faciliter la combustion et son entretien et orienter l'évacuation des fumées. Le dôme est en outre soigneusement élaboré, avec des blocs d'un certain poids, pas trop conséquent, et de tailles variées. Le degré de chauffe est évalué par le rougissement éventuel des roches ou éléments argileux. Enfin, le temps de cuisson dépend du four et des aliments à cuire et peut aller de quelques heures à un jour (CuriousNut, 2014 ; Legget, 2010).

Le continent américain

• Les dispositifs évoqués par les sources ethnohistoriques

À l'instar de la Polynésie, le continent américain, de la pointe de l'Alaska au Chili, constitue un second pôle d'utilisations culinaires variées des pierres chaudes. Les sources ethnohistoriques (compilées notamment dans Smith, 1984 ; Thoms, 2006, 2008 ; Wandsnider, 1997), mentionnent ainsi deux types de fours.

1) Les fours liés à une cuisson à l'étouffée (*earth oven*)

Si Cabeza de Vaca mentionne, pour les *Fig People* du sud du Texas, des fours (*hornos*) dans lesquels on cuit longuement, apparemment toute la nuit, des feuilles de figuier de Barbarie ou, moins longuement, des produits de la chasse, la présence de roches n'est pas spécifiée. De même, en 1649, Alonso de Léon

évoque une cuisson « au barbecue » de deux à trois nuits des agaves, mais sans détailler le procédé ou mentionner des pierres de cuisson (témoignages rapportés dans Thoms, 2008 : 451). Finalement c'est à R. Cavelier de La Salle que nous devons la première réelle description d'un four de terre avec pierres, datée de 1682 :

> « Ils prennent ces racines dans les marais. Elles sont grosses comme le bras. D'autres un peu moindres. Il[s] font un trou dans la terre où ils mettent un lit de pierres rougies au feu, puis un de feuilles, un de macopin, un de pierres rougies et ainsy jusqu'au haut qu'ils couvrent de terre et laissent suer là-dedans leurs racines deux ou trois jours durant, après quoy ils les font bouillir et les mangent toutes seules ou avec de l'huile. C'est une assez bonne nourriture, pourveu qu'elles soient bien cuites, ce qu'on connoist à la couleur qui doit estre rouge, si elles sont cuites. »

On retrouve bien dans cette description les caractéristiques d'un four de terre avec pierres chauffantes (fig. 10 : A) : les roches comme accumulateurs de chaleur, les végétaux isolants – en couche(s) et en emballages – et la cuisson scellée de terre. Les fosses ont alors toujours un profil en cuvette – contrairement aux fosses destinées à contenir de l'eau, aux parois obliques à verticales (Thoms, 2008 : 450). Là encore, la chauffe des roches peut avoir lieu directement dans la fosse ou dans un foyer attenant. Dans ce second cas, le diamètre de la fosse de cuisson (également appelée *roasting pit*) n'excède pas 1 m, et les cuissons, de viande le plus souvent, sont courtes (moins de 1 h). Elles précédent parfois une seconde cuisson d'un autre type (grillage essentiellement ; Thoms, 2008 : 449).

Les fosses avec chauffe des roches *in situ*, quant à elles, présentent une taille plus importante, les dimensions avoisinant 2,1 x 1,5 m ou 2,4-3,1 m de diamètre pour 0,15 m de profondeur environ. Le combustible – branches et bûches de 0,15 m de diamètre environ – est placé en fond de fosse, recouvert des roches à chauffer. Les couches isolantes sont faites de branches vertes, d'herbes, d'épines de pin ou de feuillages divers (Thoms, 2008 : 448-449 ; annexe 2).

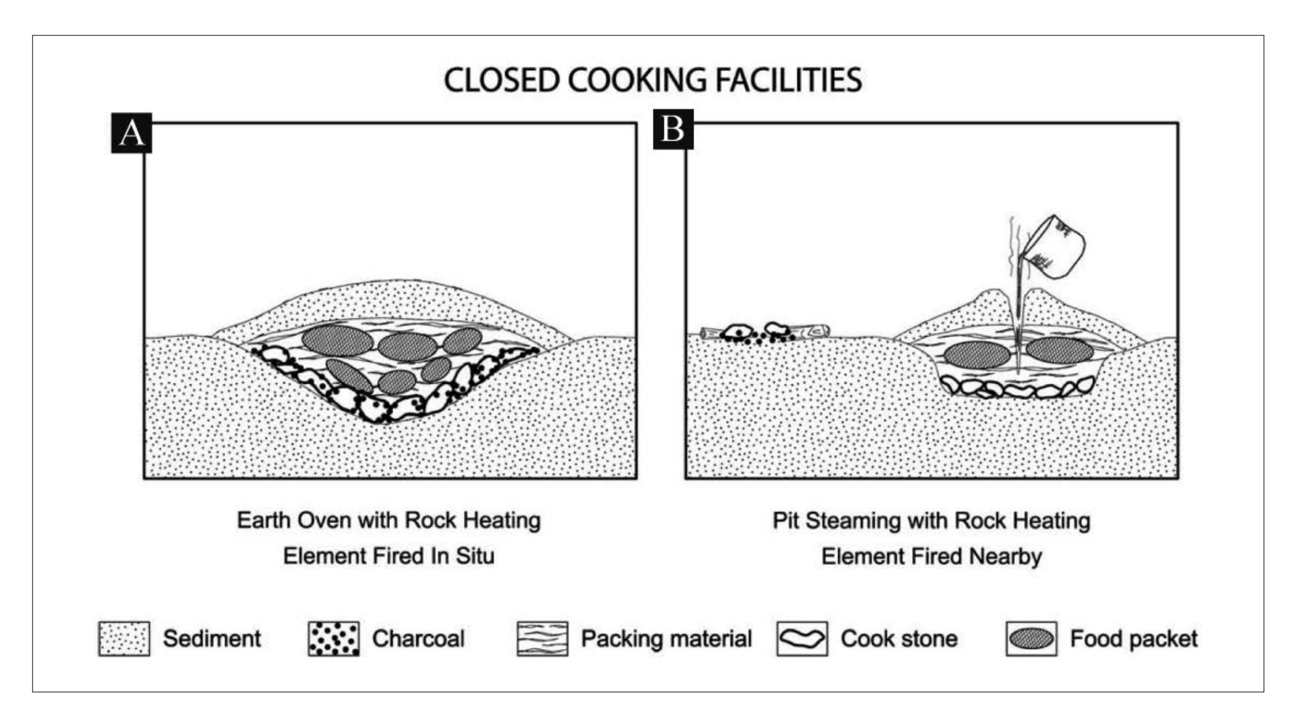


Fig. 10. Schémas représentant les deux types de structures de cuisson à atmosphère fermée amérindiennes (Thoms, 2008, fig. 3).

Il peut également arriver que le fond de la fosse soit tapissé d'une première couche de pierres venant avant le combustible, et qu'on allume un second feu sur la terre de couverture pendant la cuisson, afin d'accélérer cette dernière (observation de J. Teit, 2010). Cette pratique est en outre fréquente quand la terre de scellement est humide, s'il pleut ou si la cuisson a lieu pendant la nuit. Celle-ci peut durer de 12 à 24 h, voire jusqu'à 48h. A. Smith (1984) note également l'existence, plus rare, de cuissons réalisées en amas de roches posées à même le sol (*mounds*).

Bien que ces grands fours puissent accueillir de la viande – on peut alors glisser une pierre dans l'abdomen de l'animal pour accélérer la cuisson, comme en Polynésie et en Australie – ou du poisson, parfois associés à des végétaux – notamment dans un cadre collectif –, ils sont plutôt liés, là encore, à la cuisson longue de grandes quantités de bulbes, racines de géophytes et succulentes, riches en glucides, souvent toxiques crues, comme le manioc en Amérique du Sud (liste complète en annexe 1). Pour l'Amérique du Nord, le régime des populations ne contient aucune espèce toxique de ce genre, mais les glands y tiennent une place prépondérante. Or, un traitement thermique est indispensable à l'élimination de leur tanin (Driver & Massey, 1957 : 233-234). Ainsi, ces fours sont souvent spécialisés, destinés à cuire une essence végétale à la fois, après récolte, une même fosse accueillant les produits de plusieurs familles. Là encore, même si une consommation immédiate peut avoir lieu, ce genre de préparation est surtout destinée à la conservation (Wandsnider, 1997 : 28).

Concernant la localisation des structures, les dispositifs liés à la cuisson de moindres quantités, qui sont indépendants d'une saisonnalité et non spécialisés, sont situées à proximité des habitats. Les grands fours spécialisés sont en revanche plutôt situés en forêt ou près des lieux d'exploitation (Smith, 1984 : 232). Même après une longue période d'abandon, leur emplacement reste connu et ils peuvent être réutilisés après des mois ou des années d'interruption, d'autant qu'ils se situent le plus souvent à des emplacements mémorables (Black & Thoms, 2014 : 209). Il s'agit donc de *persistent places* telles que définies par S. Schlanger, soit des emplacements utilisés de manière répétée et sur une longue période, ne correspondant ni à des sites archéologiques ni à de simples paysages remarquables, mais plutôt à une « conjonction de comportements humains particuliers accomplis dans un paysage particulier » (Schlanger, 1992 : 97).

2) Les fours permettant une cuisson à la vapeur (*steaming pit*)

D'autres fours de terre font l'objet d'un ajout systématique et conséquent d'eau – elle est optionnelle pour le four précédent et ne sert alors qu'à éviter la carbonisation – pour réaliser une cuisson à la vapeur (fig. 10 : B). Cet ajout s'effectue généralement par des ouvertures aménagées dans la couverture de terre à l'aide de bâtons insérés lors du montage, puis retirés. Ce procédé est notamment observé en 1900 par J. Teit (Teit, 2010 : 237) :

> « Avant de placer des branches dans le trou, un bâton de 1,5 à 2 pouces [3,8 à 5 cm] de diamètre est planté perpendiculairement dans le sol, de manière à dépasser le niveau du sol. Quand tout est couvert, le bâton est sorti, laissant une ouverture dans laquelle l'eau est versée, provoquant la montée de vapeur à partir des pierres chaudes situées en dessous. Lorsque cela est suffisamment cuit à la vapeur, un feu est allumé sur le dessus, comme d'habitude. »

Les roches sont alors le plus souvent chauffées dans un foyer attenant puis déplacées, mais pas systématiquement. La fosse fait moins de 1 m de diamètre. On cuit de cette manière de nombreux végétaux – notamment ceux qui peuvent aussi être bouillis – parfois mélangés en préparations diverses (annexe 1), ainsi que du poisson et des œufs.



Fig. 11. Photographies de différents fours de terre mexicains et sud-américains contemporains (sources : A – photo Xauxa 2004 pour Wikicommons, CC-BY-SA ; B – Coraza Morveli, 2018, photo Arnold Fernandez Coraza) ; C – et D – Salazar *et al.*, 2012 ; fig. 3 et 4 ; E – Stark, 2002, fig. 8.1 et 8.35 ; F – Stark, 2002, fig. 4.5 à 4.11 ; G – *Elixir of the Gods*, 2018 ; H – Edible Adventure Travel, 2018, photo J. Mullin ; I – Chatham Bars Inn, 2021)

• Les dispositifs contemporains

Ces données ethnohistoriques peuvent être complétées par des descriptions contemporaines, puisque des cuissons traditionnelles en four de terre se perpétuent dans certaines régions et au sein de certaines communautés (fig. 11).

1) Le *pachamanca* et la *huatia* péruviens

Dans les Andes péruviennes ainsi qu'en Bolivie, en Argentine et au Chili, on retrouve le *pachamanca* et la *huatia* (fig. 11 : A et B). Le premier four, en fosse ou en empilement, consiste classiquement en une alternance de couches de roches, de végétaux et d'aliments placés dans un certain ordre dépendant de leur temps de cuisson (Stark, 2002 : 52-53). La *huatia*, quant à elle, consiste à monter un dôme au-dessus d'une fosse, non pas de pierres mais de blocs de terre (*k'urpas*). Le maintien d'une ouverture à leur base permet l'allumage du feu et l'insertion des aliments. Le dôme est ensuite démoli et recouvert de terre pour une cuisson de 30 mn à 2 h (Coraza Morveli, 2018). Ces deux procédés de cuisson sont associés à des rassemblements festifs – mariage, baptême, festival de Corpus Christi à Cuzco. La *huatia* est en outre préparée pendant la période de récolte des tubercules, cuits pour être stockés.

2) Les *piib* d'Amérique centrale

Chez les Maya du Yuacatan, les fours de terre sont appelés *piib*. Ils sont déjà mentionnés en 1782 dans les livres de *Chilam Balam de Chumayel*, compilation de récits mythologiques où sont énumérés les aliments à forte charge symbolique (manioc, pécari à collier, *Xanthosoma yucatanense* ou *makal*) ainsi que leur mode de cuisson en four, tout aussi connoté – d'autant plus quand la cuisson a lieu lors des cérémonies communautaires et sert à préparer des offrandes aux divinités (Salazar *et al.*, 2012 : 286).

C. Salazar et ses collaborateurs recensent en réalité plusieurs sous-types de four. Le premier, le plus ancien, est né de l'impossibilité pour les agriculteurs de rentrer manger dans les habitats le midi. Il se situe ainsi aux abords des espaces cultivés et s'apparente à une petite fosse de taille variable, remplie de roches, et destinée à cuire des végétaux à consommer durant la journée de travail, ou les produits de la chasse. Ces derniers sont ensuite partagés et rapportés dans les familles. Le deuxième type de *piib* est utilisé quotidiennement par toute la famille pour cuire des mets divers (fig. 11 : C). Creusés dans le jardin, préférentiellement en sol argileux, ces fours rectangulaires font environ 0,4 m de profondeur pour 0,5 à 1 m de côté. Ils se distinguent en outre du premier type par la mise en place au-dessus de la fosse d'une grille faite de branches vertes ou de pétioles de bananier, permettant d'y poser la nourriture à cuire et notamment les *tamales* (papillotes de pâte de maïs associée à différents ingrédients).

Des fours sont également utilisés dans le cadre de cérémonies familiales ou communautaires, ou de plus grande échelle encore. On note alors des variations dans les types de mets préparés, la durée de cette préparation, la répartition des tâches – les préparations extra-familiales de grandes quantités incombent toujours aux hommes – et dans la morphologie des fours. Ainsi, les fours de *Thanksgiving* servant à cuire des épis de maïs entiers sont plus profonds que les fours habituels (0,6 m environ contre 0,4 m). La cuisson dure d'une nuit à trois jours et il faut y ajouter de l'eau quotidiennement *via* une ouverture préalablement aménagée au centre du four. Les plus grands fours, creusés notamment à l'occasion de l'assomption de Marie ou de la fête de la transfiguration du Christ, sont destinés à contenir une quinzaine de pots. Ils sont d'une profondeur classique (0,5 cm), relativement étroits – considérant qu'il faut pouvoir accéder au centre de la structure depuis les bords – mais peuvent faire jusqu'à 30 m de long (fig. 11 : D). Le creusement est donc parfois irrégulier, pour éviter les arbres ou zones rocheuses. Le temps de cuisson est de 6 à 8 h. On utilise alors de grosses pierres et du bois vert qui brûle plus lentement.

3) Les *barbacoa*, *chachuaco* et fours à *mezcal* d'Amérique centrale

Une première structure de combustion que l'on retrouve au Mexique est appelée *barbacoa*. Il s'agit de fosses profondes, de 0,60 m de diamètre en général, mais pouvant atteindre une taille plus importante selon les besoins (fig. 11 : E). Situées sur une place extérieure devant l'habitation, elles servent à cuire longuement (5-8 h) de la viande lors d'événements festifs (anniversaire, mariage etc.). L'implication de roches dans le procédé n'est pas systématique voire rare, dépendant des régions, des traditions familiales et de l'accessibilité à une matière première de qualité. Quand elles sont employées, les roches sont sélectionnées pour leur capacité de rétention thermique, leur résistance à l'altération et leur caractère non explosif (Stark, 2002 : 39-41 ; 107-108).

Autre four d'Amérique centrale : le *chachuaco,* dévolu à la cuisson des *quiotes* (hampes florales d'agave). Il s'agit donc d'une opération extra-domestique réalisée à des fins de conservation plus que de consommation immédiate hors des habitats, sur des sites spécialisés, et qui suit une saisonnalité et un calendrier subordonnés à la récolte des agaves. Ainsi, de février à mai, une cuisson est lancée chaque lundi matin. Les roches sont disposées en dôme au-dessus du creusement, sur une armature métallique construite à cet effet (fig. 11 : F). On y ménage une ouverture du côté du vent, pour assurer un bon tirage. Au bout de 5 h environ, les roches atteignent 800° C et deviennent incandescentes (*tiene alumbre*). Le dôme est alors effondré dans le creusement et on y dispose 50 à 70 hampes à la fois, entre deux couches de feuilles d'agave dont les plus grandes, destinées à la fermeture, sont cuites et stockées sur le site pour être réutilisées lors des différentes chauffes. Le four est ensuite fermé de sacs en jute et de terre et on construit un mur de maintien autour de la fosse pour éviter l'effondrement de la pile ainsi réalisée. La cuisson dure de 24 à 72 h, et s'avère quatre fois plus efficace du point de vue de la rentabilité en bois qu'une cuisson en aire ouverte (Stark, 2002 : 120). Les roches employées sont sélectionnées selon les mêmes critères que pour le *barbacoa*, et le comblement organisé suivant leur pétrographie : au centre du dispositif, les calcaires fins ou roches magmatiques, autour, les dolomies sans veine de quartz, et pour le muret, les dolomies veinées à tendance explosive. Notons enfin que les sites accueillant la cuisson se situent plutôt près des cultures que des villages ou des carrières. Ils comportent d'anciens fours abandonnés, des caches de combustible et de feuilles à réutiliser, le tas de *quiotes* à cuire ainsi que des résidus de combustion et roches éclatées éparses (Stark, 2002 : 56-65, 108-110, 118).

Enfin, dans certains États mexicains, particulièrement dans la région d'Oaxaka, de vastes fours de terre sont également utilisés pour cuire une autre partie de l'agave, le cœur, ou *piñas*, qui est ensuite broyé et fermenté pour produire du mezcal. De forme parfois coniques et de 2 à 3 m de diamètre, les fours peuvent être revêtus de galets ou non – ce revêtement peut lui-même être pérenne ou temporaire –, voire faits de briques (fig. 11 : G). Cela dépend à la fois de la stabilité et de la nature de l'encaissant, mais aussi des choix du *mezcalero* puisque ce sont les modalités de cuisson – uniformité de la chauffe, présence de pierres, nature du combustible etc. – qui confèrent des saveurs différentes à la préparation. Les agaves sont placés dans la fosse sur les végétaux recouvrant les pierres chaudes : au milieu se trouvent les petites parties plus arrondies, et tout autour les *piñas* allongées. Le four est ensuite fermé avec des toiles et de la terre. La cuisson dure généralement de trois à cinq jours, voire une semaine (Mahr, 2015 ; *Elixir of the Gods*, 2018).

4) Le *curanto* et le *clambake* pour les fruits de mer

Le *curanto*, four que l'on trouve dans le sud-est du Chili, et plus particulièrement de l'archipel de Chiloé, est déjà décrit à la fin du XIVe siècle. Il consiste en une fosse chemisée de feuilles, remplie de pierres chaudes et scellée de sacs humides et de mottes de terre, de plusieurs mètres de diamètre pour 0,5 m de profondeur maximum, creusée près de l'océan et permettant de cuire des mets variés (fig. 11 : H). Les palourdes, moules et bernacles placées en premier sur les roches produisent, une fois ouvertes, un supplément de vapeur et la cuisson dure d'une à deux heures. Remplacé par une version en contenant, le *curanto* est aujourd'hui réservé à des festivals (Daughters, 2018 : 60 ; Montecino Aguirre, 2003 : 40-41).

Le *clambake* enfin, caractéristique de Nouvelle-Angleterre et du nord-est de l'Ohio, peut quant à lui se réaliser en fosse ou en amas (fig. 11 : I). Outre des galets, on utilise parfois des pierres plates disposées en coffrage tandis que des algues font office d'isolant. Les aliments y sont simplement posés, en nappe, ou peuvent aussi être placés sur des grilles ou dans des contenants. Les sacs de recouvrement sont parfois humidifiés d'eau de mer puis recouverts de terre. Cette cuisson, menée exclusivement par des hommes, est considérée comme un rite saisonnier marquant la fin de l'été tout en promettant l'abondance (Stark, 2002 : 18, 48-50, basé sur Neustadt, 1992).

La sphère arabo-berbère, turque et levantine

Des fours de terre se retrouvent également dans la péninsule arabique, au Maghreb ainsi que dans la zone levantine et en Turquie. M. Gast, dans son étude des Imoûhar du Hoggar évoque ainsi la cuisson des chèvres ou des moutons dans des fosses creusées dans le sable, appelées *abatoul*. L'animal entier y est placé une fois le feu réduit en braises, recouvert de sable chaud, de cendres et de braises pour plusieurs heures (Gast, 1968 : 132 ; fig. 12 : A). Il s'agit d'ailleurs de l'équivalent touareg du méchoui arabe, qui se réalise donc ici à l'étouffée et non pas en cuisant l'animal entier à la broche. Cette pratique se retrouve également dans certaines régions du Maroc ou de Tunisie (Comité du Vieil Alger, 1970). Dans une enquête ethnologique contemporaine, G. Sarter décrit ainsi, pour la région d'Azrou au Maroc, la cuisson d'animaux disposées verticalement dans des fosses profondes, creusées dans de la terre glaise. On y allume un feu qui dure plusieurs heures, et quand il ne reste que les braises, on place l'animal dans la fosse qu'on scelle hermétiquement (Sarter, 2006 : 65-66). Il faut noter qu'A. Leroi-Gourhan attribue l'origine du four de terre à un autre procédé, également connu des Touareg, consistant à cuire des galettes en les enfouissant rapidement dans le sable chaud (Leroi-Gourhan, 1973 : 157 ; Gast, 1968 : 76-77, 90-91, 131-132).

De tels fours se retrouvent dans de nombreux pays : on parle de *zarb* en Jordanie, Syrie et Palestine, de *shuwa* à Oman et aux Émirats arabes unis, de *quzi*, *qoozi* ou *ghoozi* en Irak et en Turquie, de *madfoon* en Arabie saoudite et de *mandi*, *haneeth* ou *haneed* au Yemen. L'insertion de pierres dans la fosse n'est cependant systématique qu'en contexte bédouin, comme l'atteste un témoignage du début du XXe siècle, rapporté par C. Bromberger (1974) :

> « Les vrais bédouins font le *zarb*. On creuse un trou en terre, revêtu parfois de pierres plates à l'intérieur et couvert également par des dalles ; on y fait un feu violent de manière à ce que les pierres soient presque rouges ; on retire la cendre et l'agneau dépecé en quartiers ou même en entier est mis dans cette cavité qu'on ferme ensuite hermétiquement. » (Jaussen, 1948 : 65)




Fig. 12. Cuisson d'une gazelle dans une fosse creusée dans le sable (*abatoul*) chez les Imoûhar du Hoggar (fonds Marceau Gast).

Cet usage des roches est déjà attesté dans la *Wusla*, un livre de cuisine du XIVe siècle, et une fosse avec pierres servant à la cuisson de petits pains a également été observée à la fin du XIXe siècle par M. E. Rogers près de Nazareth (Rogers, 1895 : 130). S'y ajoutent d'autres témoignages du milieu du XXe siècle (Bromberger, 1974). Actuellement, il existe des fosses à *zarb* construites de manière pérenne, chemisées de pierres ou de briques, et surtout une variante moderne consistant à enterrer un contenant métallique qui fera office de chambre de cuisson. Malgré son couvercle, celui-ci est toujours recouvert de terre comme le sont les fosses, cette dernière étant parfois précédée de couvertures humidifiée destinées à apporter un complément d'humidité et empêcher le sable de s'insinuer dans le four. La cuisson dure de 12 à 24 h, mais généralement pas plus de 48 h.

Les plats préparés en fours de terre sont collectifs et festifs, souvent partagés par tout un village. Ils consistent essentiellement en viande marinée et épicée – agneau ou mouton, parfois cuits entiers, veau, chameau, poulet – accompagnée, directement lors de la cuisson ou lors de la consommation, de légumes et de riz. Là encore, la nourriture est emballée dans des feuilles de bananier ou des palmes sèches, ou au contraire, humidifiée, avant d'être placée dans des sacs faits de feuilles de dattier ou en toile de jute. Si on cuit plus d'un met à la fois, on alterne, dans les sacs ou directement dans la fosse, couches de nourriture et couches végétales (Al-Khusaibi *et al.*, 2019 : 45-46 ; Al-Khusaibi, 2019 : 22). Signalons que dans la littérature ethnologique, certaines de ces fosses à cuire sont désignées par les termes de *tabun* (plur. *tawabin*) et *tannur (*plur. *tananir).* En effet, bien qu'aujourd'hui le premier terme désigne généralement un four construit, à dôme d'argile et chauffé par l'extérieur, tandis que le second un four en tronc de cône servant à la cuisson du pain, il existe en réalité une incertitude quant à leur acception ancienne, de même qu'une variabilité dans leurs formes modernes, dépendant des régions (Nol, 2021. Notons que leur ouverture est toujours obstruée lors de la cuisson, pour créer une atmosphère fermée (Davidson, 2014 : 271). Certains fours actuels comprennent en outre une partie enterrée (fig. 13 : B), laissant penser que ces dispositifs construits de manière pérenne descendent originellement de fosses éphémères. Le géographe Al-Maqdisī, décrit d'ailleurs, au Xe siècle, les *tawabin* comme creusés dans le sol et garnis de cailloux (*ḥaṣā*). Ibn Sayyar, dans son livre de cuisine daté du IXe siècle, utilise quant à lui le terme de *mulla* pour désigner des dispositifs identiques remplis de cendres chaudes et de pierres (Nol, 2021 : 38-39).

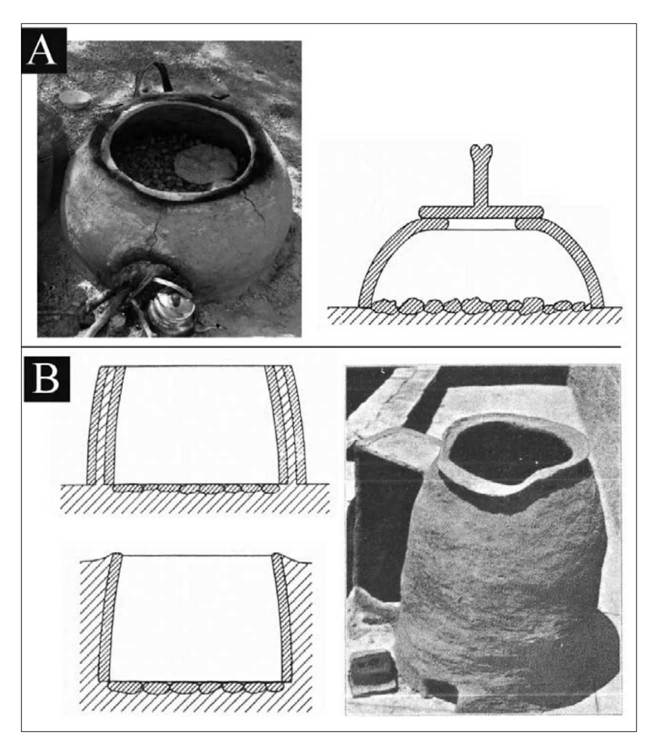


Fig. 13. Vues de *tawabin* et *tananir* munis d'un radier de pierres (source : Dalman, 1935 : fig. 12, 18 et 19 ; photo 1 de Ebeling et Rogel, 2015).

Pour le début du XXe siècle, G. Dalman évoque une structure utilisée à l'ouest du Jourdain, en ancienne Cisjordanie et Israël actuelle, consistant en un dôme d'argile ouvert au sommet – s'assimilant donc à un *tabun* –, construit au-dessus d'un lit de galets, tessons ou morceaux de mosaïque (fig. 13 : A). Ce dernier, qu'il nomme *radaf,* peut être posé sur le sol ou placé au fond d'un creusement (Dalman, 1935 : 74-78). Il isole non seulement la nourriture du sol, emmagasine et restitue la chaleur et permet d'obtenir une texture grillée, souhaitée notamment pour le pain. D'après ses observations, certains *tananir* bénéficient également d'un tel pavage, que ce soit dans leur forme souterraine ou aérienne, moderne ou plus ancienne (Dalman, 1935 : 88-94 ; fig. 13 : B).

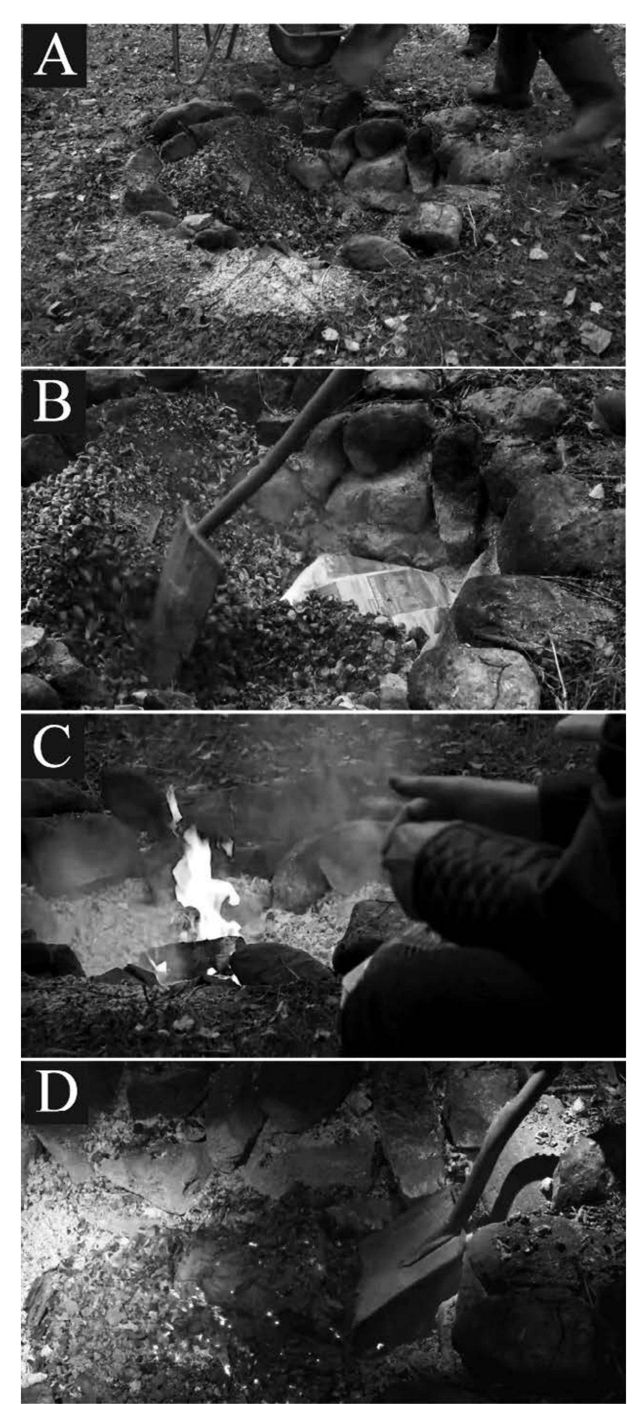


Fig. 14. Étapes de réalisation du *rosvopaisti* finlandais (vues tirées de la vidéo Digituote TV, 2020).

Fours de terre européens : le *kleftiko* grec et le *rosvopaisti* finlandais

Concernant l'Europe, nous n'avons trouvé que deux mentions de fours de terre : un en pays méditerranéen et un second en Europe du Nord. La cuisson en four de terre était en effet pratiquée en Grèce et à Chypre. Le terme *kleftiko* désigne ainsi à la fois le plat d'agneau ou de chèvre cuit lentement en fosse et la structure de cuisson proprement dite. Si l'on en croit la mémoire collective – en considérant évidemment ce savoir avec toutes les précautions qui s'imposent –, son nom, signifiant littéralement « à la manière des voleurs », fait référence aux fermiers grecs combattant pour l'Indépendance sous l'occupation ottomane au XVIII[e] siècle (nommés *kleftes*), ou tout simplement à l'habitude prise par de banals brigands de voler des agneaux et de les cuire plusieurs heures dans des fosses creusées en milieu sauvage. Ces dernières étaient fermées de branchages et de terre afin de ne pas laisser s'échapper de fumée (Matalas *et al.,* 2016 : 120 ; Davidson, 2014 : 271).

On note d'ailleurs une évolution similaire à celle observée en contexte levantique, puisque si le *kleftiko* peut toujours se faire en fosse, il se réalise également aujourd'hui en four d'argile construiten élévation, dont la porte est scellée de boue pendant la cuisson.

Le même procédé de cuisson existe aussi en Finlande. Il y est appelé – de même que le plat de viande marinée ainsi réalisé – *rosvopaisti,* soit « rôti du voleur ». Il consiste à creuser une fosse d'environ 0,5-1 m de profondeur dans un sol sablonneux ou argileux, que l'on vient ensuite tapisser de roches (dalles ou galets) ou de briques (fig. 14 : A).

Ces dernières sont chauffées pendant plusieurs heures. On écarte ensuite une partie des braises pour y insérer les paquets de nourriture. Ceux-ci contiennent de la viande marinée – portions de bœuf, de porc, de mouton ou même d'ours et possiblement anciennement d'élan ou de renne – et il peut aussi arriver qu'on cuise un agneau ou un veau entier. Les emballages sont faits de plusieurs couches de papiers sulfurisés, de papier aluminium et de papiers de journal abondamment humidifiés. Il arrive également qu'on les ficelle de fil de fer et qu'on crée également un crochet facilitant leur récupération après cuisson. Une fois disposés dans le four, les paquets sont recouverts du restant des braises et de sédiment sur 15-20 cm, pour créer un milieu hermétique, et on allume un second feu sur cette couverture

pour ajouter en chaleur radiante (fig. 14 : B et C). La cuisson de la viande peut durer 5 h et le procédé complet, de la construction du four à la consommation, de 8 à 17 h. Des paquets de végétaux comme des pommes de terre et autres légumes, exigeant moins de temps de cuisson, peuvent être ajoutés dans un second temps, dans les braises du second feu (Harkins, s. d. ; Ilta Sanomat, 2015 ; Anonyme/Digituote TV, 2020). Le procédé suit donc là encore ceux évoqués précédemment pour les autres fours de terre.

Synthèse

• *Constantes et adaptabilité mises en évidence par les données ethnologiques*

Malgré les provenances géographiques et appartenances culturelle variées des dispositifs observés, force est de constater qu'ils témoignent d'un véritable phénomène de récurrence relatif à l'exécution d'une cuisson indirecte à l'étouffée ou à la vapeur. Les descriptions mettent en effet en évidence un certain nombre de constantes dans la morphologie des fours de terre et leur fonctionnement, mais également – de manière peut-être plus inattendue –, dans les gestes opérés, leurs fonctions et leurs contextes d'utilisation.

Première constante observée : si les fours de terre permettent la cuisson de tout type de mets, ils sont surtout dévolus à la préparation d'aliments coriaces et donc longs à cuire ou volumineux : animaux entiers (viande généralement grasse), mais surtout racines et tubercules indigestes, voire toxiques sans traitement adapté. Selon L. Wandsnider (1997 : 18-28), dans le premier cas, les modalités de cuisson en four permettent de réduire la longueur des acides gras, et dans le second de détoxifier et/ou transformer de longues chaînes d'amidon ou de glucides difficilement assimilables en sucres simples (Wandsnider, 1997 : 18-28). En effet, bien que le temps de cuisson puisse varier, les fours de terre sont les seuls dispositifs autorisant des cuissons lentes, de plusieurs heures, dizaines d'heures ou jours, ainsi que des températures aussi élevées avec en outre un faible besoin en combustible comparativement à une chauffe en aire ouverte. Ils sont également très flexibles en matière de quantité à cuire et sont donc mobilisés pour la cuisson de masses, ou pour consommation immédiate et collective de type banquet, ou pour conservation, et donc consommation différée – ce deuxième cas semble concerner uniquement les végétaux, alors que le premier également la viande. Il faut ainsi noter que les fours s'avèrent finalement moins rentables pour des quantités restreintes, considérant le temps de préparation et l'investissement requis (Leach, 1982). Ainsi, la formule de M. Orliac : « la raison d'être du "four polynésien" est la cuisson de végétaux volumineux, ou celle de grandes quantités de végétaux » (Orliac, 2003 : 70), est valable pour la majorité des fours de terre connus. Les autres fours sont employés pour la cuisson d'animaux entiers, dans des populations où l'alimentation est peut-être plutôt carnée.

Sur le plan morphologique, il en existe deux types : creusés et posés (amas de roche construit à même le sol). Ils sont le plus souvent circulaires, ou alors rectangulaires quand ils excèdent une certaine dimension. Celle-ci est toujours fonction du type et de la quantité de nourriture à cuire et donc du nombre de consommateurs, lui-même lié au contexte de consommation, collectif ou non. Les fosses les plus grandes et profondes sont celles destinées à la cuisson en masse de végétaux, nécessitant les cuissons les plus longues. Si la longueur des dispositifs peut, en théorie, s'étirer à l'infini, la largeur quant à elle est souvent limitée à 2 m pour des questions d'accès au milieu de la fosse (Orliac & Orliac, 1980 : 68). Les structures domestiques semblent avoisiner 1 m de côté ou de diamètre, 2 m maximum, pour 0,3 m de profondeur en moyenne. On peut également discriminer les structures selon que la chauffe des roches a lieu sur place – la fosse accueille donc un feu – ou dans un bûcher attenant – les roches sont alors placées dans la fosse de cuisson une fois chaudes. Cette dernière n'est donc pas un véritable four, mais plutôt une structure réceptacle ou calorifère.

La chauffe des roches dans la fosse peut aussi se faire soit par le dessous, soit par le dessus, voire en empilant les pierres au-dessus d'elle. Ce dôme est par la suite effondré sur la nourriture.

Si les roches sont très fréquemment insérées dans les fours de terre car elles fournissent un supplément de chaleur, leur présence n'est pas systématique. L. Wandsnider note ainsi qu'en contexte polynésien et amérindien, les pierres sont majoritairement présentes pour les cuissons de végétaux, à hauteur de 85 %, contre seulement 37 % pour les viandes. Le temps de cuisson requis étant plus court, elles ne sont pas indispensables. Les fosses servant à cuire les deux types de mets combinés en sont en revanche toujours pourvues (Wandsnider, 1997 : 20-24). Cette observation semble se confirmer d'après les données mentionnées dans le présent article, quelle que soit la région considérée. Il faut noter que les roches sont systématiquement réutilisées jusqu'à éclatement total et/ou perte de leur pouvoir calorifique – ce qui survient plus vite pour certains types de pierres que d'autres. On soulignera également l'usage récurrent d'éléments de terre cuite comme substituts plutôt efficaces.

De manière concrète, le processus de cuisson comprend donc deux phases. Le préchauffage correspond à la chauffe des roches, mais aussi à celle des parois de la fosse, puis l'on passe à la cuisson proprement dite. S'y ajoute une éventuelle chauffe à vide de la fosse pour en éliminer l'humidité, laquelle ralentit potentiellement la montée en température de la première phase.

L'évacuation des fumerolles avant insertion de la nourriture pour éviter son enfumage est systématique, de même que la mise en place d'éléments de fermeture destinés à empêcher la vapeur de s'échapper du dispositif, sans quoi il ne pourrait fonctionner. Cette couverture hermétique est composée de terre ou, *a minima* – et notamment pour de petites fosses – de végétaux (feuilles, herbes, branchages, écorces), auxquels peuvent s'ajouter des nattes, toiles de jutes etc. L'emploi de végétaux dans les fours de terre est en effet une autre constante, que ces derniers soient disposés en lits au sein du comblement, en fermeture, et/ou utilisés pour emballer les aliments (feuilles pour papillotes ou paniers ; présence optionnelle selon les aliments). Ils remplissent ainsi trois fonctions : isoler les mets de la chaleur, les assaisonner (selon une gamme potentiellement importante), et leur apporter un complément d'humidité. En effet, cette dernière est absolument indispensable à la réussite de la cuisson. Il arrive donc également qu'on emploie des végétaux aquatiques ou des algues.

Autre fait particulièrement notable : si le four de terre est souvent considéré comme un dispositif assez simple dans sa conception, voire primitif, il n'en demeure pas moins que tous ses éléments, de même que leurs modalités d'association, font l'objet de choix répondant à un réel savoir-faire technique :

- sélection et disposition du combustible selon les modalités de feu souhaités – chauffe longue avec braises le plus souvent – et cohérente avec la taille de la structure ; en général du bois sec et résistant non résineux ;
- choix de végétaux adaptés – prise en compte de leur spongiosité, humidité, résistance au chaud, taille, mais également saveur ;
- sélection de roches résistantes à l'éclatement (volcaniques le plus souvent) et d'une certaine taille, déterminée par la taille du four et le temps de cuisson ; organisation du comblement selon les caractéristiques des pierres et leur réaction au feu ;
- gestion de l'humidité avec ajout d'eau en cas d'humidité insuffisante – la fosse est alors souvent chemisée avec des feuilles – ou humidification préalable des éléments de couverture ;
- organisation dans le placement des mets quand ils sont combinés dans un même four (haut/base du four, milieu/bords) selon leurs besoins de cuisson et alternance des lits de mets, de végétaux et de pierres.

Il en résulte une cuisson très homogène, ne nécessitant aucune surveillance accrue après fermeture du dispositif.

On dénombre par ailleurs quatre à cinq contextes d'utilisation récurrents :

- pour une cuisson familiale, journalière ou plus souvent hebdomadaire, réalisée généralement aux abords de la maison (localisation intérieure rare) ;
- pour une cuisson collective au sein de l'habitat, par une partie de la communauté (les hommes, les chefs, etc.) parfois effectuée en un lieu consacré (maison communautaire, place publique), ou à l'occasion d'un événement familial exceptionnel (mariage, enterrement, etc.) ;
- pour une cuisson effectuée hors habitat en cadre festif, parfois sur un emplacement cultuel ;
- pour une cuisson spécialisée ayant lieu sur un site dédié et pérenne (persistent place), motivée en premier lieu par des besoins de conservation d'un type de végétal en particulier ; la préparation, en dispositifs alors spécifiques et quasi-artisanaux, suit la période de récolte, et la consommation immédiate n'est que partielle.

S'y ajoute éventuellement la cuisson quotidienne sur le lieu de travail. Pour les deux derniers cas, plusieurs fours peuvent être utilisés simultanément, les sites spécialisés livrant en plus d'anciennes structures abandonnées et zones de rejets des roches.

La dimension collective et sociale des dispositifs enfin, si elle n'a pu être évoquée malheureusement que trop rapidement dans le cadre de cette contribution, est indéniable. Ce type de structure exige toujours un temps de préparation ainsi qu'un investissement conséquent. C'est sans doute pour cela qu'ils s'ajoutent fréquemment à un foyer domestique plus classique, utilisé quotidiennement, et font finalement l'objet d'une mise en commun des ressources, des moyens et de la nourriture à cuire, leur conférant un aspect collectif et/ou festif incontournable. En outre, les aliments qui y sont préparés constituent bien souvent la base alimentaire des populations et/ou sont socialement et symboliquement valorisés (Serra-Mallol, 2010 : 34-42 ; 149).

Il faut souligner également que ces fours, où la terre fait finalement office de contenant, sont utilisés préférentiellement par des populations qui ne connaissent pas la céramique (voir par exemple Leach, 1982) ou du moins lorsque celle-ci ne peut supporter le contact direct du feu, à l'instar des contenants en matériaux périssables. Ils sont également utilisés dans la brousse, le désert et les milieux sauvages et donc par les peuples nomades à semi-nomades. De structure destinée à être démantelée après usage, certaines ont évoluée en versions plus durables avec des parois tapissées de pierres ou de briques et autres aménagements fixes, et, dans certaines régions, semblent avoir donné naissance au four avec superstructure construite en terre cuite, permettant finalement le même mode de cuisson.

Malgré l'existence de ces nombreuses constantes, il ne s'agit pas de nier l'existence de variations, la grande adaptabilité des fours étant une autre de leur caractéristique. Les variations permettent en effet d'ajuster les modalités de cuisson aux besoins – selon le type de met –, aux contraintes – selon les disponibilités en végétaux et combustible par exemple – ou aux préférences des concepteurs et au cadre culturel, mais sans pour autant changer le fonctionnement global du dispositif.

• *Quel apport concret pour l'archéologie ?*

1 - De l'ethnologie vers l'archéologie : constantes, signatures et équivalences

Les constantes énoncées ci-dessus définissent finalement ce qu'est précisément un four de terre. Ainsi, lorsque l'on se propose d'identifier une structure archéologique à pierres chauffées comme tel, il faut retrouver ces mêmes constantes. Il est alors nécessaire d'en rechercher les preuves archéologiques, indispensables à la validation de l'hypothèse. Par exemple, des éléments concrets, matériels et conservables attestant de la présence ancienne d'une couverture – on ne peut d'ailleurs sinon parler de « four ». Aux constantes correspondent donc des signatures archéologiques. Mais quelles sont-elles ?

Au-delà d'une apparente simplicité comme l'altération des roches indiquant qu'elles ont été chauffées, ou la présence de restes de bûches en fond de fosse marquant l'emplacement du combustible, etc., certains éléments ne laissent que des traces difficilement perceptibles, d'autant plus quand ils sont amovibles (les végétaux par exemple). Comment alors détecter leur présence passée ? Afin de ne pas uniquement compter sur la conservation accidentelle de résidus brûlés, on peut faire appel à des analyses de résidus chimiques. Ce raisonnement hypothético-déductif de recherche ciblée d'un élément dont on suppose la présence d'après une hypothèse fonctionnelle de départ – établie ici grâce au comparatisme ethnologique –, permet donc d'orienter les approches.

Outre le travail de recension tel que nous l'avons effectué, il existe un second moyen d'identifier ces signatures à l'aide de l'ethnographie et avec peut-être un plus haut degré de certitude. Si les archéologues européens doivent faire appel à des données exogènes, c'est en effet parce qu'ils ne bénéficient – pour le sujet d'étude qui nous concerne –, d'aucune survivance locale ou presque de pratiques traditionnelles. Mais il y a bien des cas où les témoignages ethnohistoriques, observations subactuelles et structures archéologiques coexistent dans un même espace : en Polynésie, en Australie et en Amérique. Il est alors possible d'observer l'« état archéologique » de structures dont le fonctionnement et l'usage sont décrits ou observables – autrement dit de voir quels éléments se conservent et peuvent constituer des signatures. Il est ensuite possible de les transposer aux structures archéologiques européennes. Par exemple, nous avons nous-même supposé, dans le cadre de nos travaux, que la présence ancienne d'une couverture de terre pourrait se manifester par du sédiment intrusif le long des parois de la fosse, éventuellement cuit, d'encroûtements situés sur les roches ou de nodules et blocs de terre cuite dans le comblement. Or, le fait semble tout à fait plausible puisque la fouille d'un *umu ti* réalisée par Knight (1966) a bien livré des éléments d'argile cuite localisés dans la couche supérieure du comblement et au niveau des bords de la fosse.

Par ailleurs, l'existence de ces invariants, mis en évidence en contexte ethnologique, semble s'expliquer par le fait que des populations aient eu un but commun – s'assurer un apport nutritif en cuisant un tubercule par exemple – et aient été confronté à des problèmes similaires – toxicité et coriacité dudit tubercule, donc nécessité d'une cuisson longue et poussée. Elles ont alors, considérant en outre l'universalité du feu et ses manifestations, abouti à un même résultat optimisé : le four de terre. Ce dernier constitue donc clairement une réponse à des ressources alimentaires limitées, pas nécessairement en quantité mais plutôt en diversité – « une abondance dans une variété restreinte » selon une formule de C. Serra-Mallol pour la Polynésie (Serra-Mallol, 2010 : 117) et pallie le manque ou la rareté de contenants supportant le feu direct, comme le mentionnent de nombreux chercheurs (A. V. Thoms, L. Wandsnider, S. Chave-Dartoen, H. Leach, etc.). Mais alors quelles seraient les équivalences locales et archéologiques de ces contraintes ? Y avait-il également des végétaux difficiles à cuire justifiant la conception de tels dispositifs, considérant en plus que les structures à pierres chauffées européennes coexistent avec la céramique et le métal ? Cette recherche d'équivalences peut également concerner d'autres éléments : quels végétaux locaux ont pu être utilisés comme isolants ? Quelles pierres ont été privilégiées ? Quels bois ? etc.

Ajoutons par ailleurs que c'est grâce à sa valeur sociale et non par ses seules performances techniques que le four s'est implanté et/ou a survécu dans certaines îles polynésiennes, au détriment de la céramique qu'il a même supplantée (Leach, 1982 ; Chave-Dartoen, 1996). Il faut également mentionner la notion, récurrente au sein des populations, de degré de cuisson socialement acceptable, et donc recherché – *te ete ravahora* soit « panier de cuisson trop cuit » à Tahiti (Serra-Mallol, 2010 : 102). Le besoin social d'une cuisson à cœur a ainsi également pu contribuer au succès du four dans cette aire géographique. On peut donc légitimement s'interroger : serait-ce également grâce à cette valeur sociale que les structures à pierres chauffées archéologiques – si l'on poursuit l'exploration de l'hypothèse culinaire développée dans cette contribution –, ont perduré pendant plusieurs milliers d'années ?

2 - De l'archéologie vers l'ethnologie : nouvelles hypothèses et explications, complexification des modèles

En inversant le point de vue et en partant des vestiges archéologiques, le recours à l'ethnologie fournit un panel de nouvelles explications et interprétations potentielles. Par exemple, l'absence de charbon dans une fosse peut s'expliquer par son statut de structure réceptacle, ou par le geste universellement observé d'évacuation des imbrulés qui pourraient enfumer la nourriture. L'aspect désordonné des roches quant à lui peut résulter d'une égalisation du comblement, d'un prélèvement d'une partie de celui-ci pour le placer sur la nourriture, d'un brassage destiné à récupérer cette dernière, mais aussi de la démolition d'un dôme construit au-dessus de la fosse. La sélection et l'organisation des roches, par leur taille ou leur nature, trouve également justification grâce aux observations ethnologiques. Ces dernières révèlent en effet qu'une sélection se justifie par la recherche d'une chauffe homogène.

Autre exemple : la différence de profondeur entre deux fosses peut être interprétée en matière de temps de cuisson – plus elle est importante et plus la cuisson pouvait être longue. Cela vaut également pour la taille de la structure, comme pour la forme des parois (des parois obliques à verticales sont plutôt caractéristiques des fours à ajout d'eau par exemple). En outre, la présence même de pierres semble témoigner d'un usage plutôt tourné vers la cuisson de végétaux. Néanmoins, l'absence de restes fauniques dans les fosses n'invalide pas pour autant l'hypothèse d'une cuisson de produits carnés, puisque les fours polynésiens – alors même qu'ils servent à cuire des porcs entiers –, en sont également dépourvus (Orliac & Orliac, 1980 : 68). Du reste, si l'on trouve une signature végétale dans le cadre d'une analyse physico-chimique, il apparaît que celle-ci peut, certes, résulter des éléments cuits, mais aussi des végétaux d'emballage, d'isolation et de fermeture. Les possibilités d'interprétation se voient ainsi multipliées et complexifiées.

Outre celles liées au fonctionnement des structures, il en va de même des hypothèses d'ordre contextuel. Ainsi, les sites archéologiques ayant livré de très nombreuses structures, de taille parfois importante, sont ordinairement interprétés comme anciens lieux de réunions ponctuelles de type banquet. Si cette hypothèse reste valable, on peut l'enrichir en envisageant la possibilité que seule la cuisson ait eu lieu sur place, pratique ethnologiquement attestée. Cela expliquerait que les vestiges liés à la consommation y soient rares. En outre, les données ethnologiques ont montré qu'une structure de 6 m de diamètre permettait de nourrir 6000 convives. Comment alors interpréter en ce sens le site de Villeneuve-Tolosane et ses 645 structures dont 148 avoisinant les 10 m de long (fig. 2) ? Il faut alors peut-être envisager que ces lieux soient réutilisés et s'apparentent à des *persistent places.* Or, certaines analyses démontrent effectivement que toutes les structures n'ont pas fonctionné en même temps, mais de manière échelonnée et codifiée, sur un temps possiblement long (voir par exemple Treffort & Alix, 2010 ; Hart, 2016). Néanmoins, notons que l'hypothèse du banquet, souvent rapidement avancée, n'est pas la seule adaptée à des sites accueillant des structures de grandes tailles, nombreuses et visiblement collectives. Ces dernières ont aussi bien pu servir à cuire à des fins de conservation et non pas de consommation immédiate. On devrait alors rechercher les preuves de leur caractère spécialisé et d'une certaine saisonnalité des utilisations.

C'est sur ces questions ouvertes et ces nouvelles perspectives que nous concluons brièvement notre propos, l'exploitation de ces nombreuses données ethnologiques nouvellement acquises n'en étant qu'à ses prémices. Nous souhaitions néanmoins fournir un nouveau panel comparatif à destination de l'archéologie jusqu'alors focalisée sur le seul four polynésien, tout en démontrant l'intérêt d'acquérir une connaissance précise de ces dispositifs, indispensable à une exploitation optimale du référentiel ethnologique.

Annexe 1a : aliments

POLYNÉSIE

(Viandes et produits de la mer)	cochon sauvage (pour les classes aisées) ; volaille ; chien et viande humaine (anciennement) ; tortue – poisson ; poulpe.
(Racines, tubercules)	pour les principaux : - igname dit *uhi* ou *ufi* (*Dioscorea alata ou esculenta*) - *ti* (*Cordyline terminalis ou fruticosa*) - *'uru* ou fruit de l'arbre à pain (*Artocarpus altilis* ou *incisa* ; appelé *opio* après cuisson) - taro (*Colocasia antiquorum* ou *esculenta* essentiellement) ou ses substitus :*'ape*, *kape* ou songe caraïbe (*Alocasia macrorrhizos*), *puhi* ou taro géant (Cyrtosperma chamissonis), '*apura* ou petit aro des montagnes - patate douce ou *kumara (Ipomoea batatas* ou *Batatas edulis)* - *teve (Amorphophallus paeoniifolius)* - manioc (*Manihot esculenta*), importé tardivement.
(Autres végétaux)	bananes plantain des montagnes (*fe'i*) ou variétés des basses terre (*mei'a*) ; tiges de jeunes feuilles de certaines variétés de taro et jeunes feuilles (*fafa* et *pota*, dit épinard polynésien) ; *Rorippa sarmentosum*, une variété de cresson.
(Préparations)	- *po'e* ou *pia* ('*uru* trop mûr battu avec du lait de coco, ou toute autre préparation pâteuse de fruit, amidon et lait de coco) - *tiromi taro* (taro bouilli écrasé en une pâte épaisse) - *ipo-mahi* (pain fait de *'uru* fermenté); *laplap* (pâte de tubercule – *'uru* ou taro en général mais aussi igname ou banane – râpé cru, avec du lait de coco ou de la viande) - *bougna* en Nouvelle-Calédonie (sorte de ragoût de poulet, pigeon arboricole, poisson, porc et/ou chauve-souris roussette accompagné de taro, patate douce, banane plantain, tomate et ignames, le tout arrosé de lait de coco) etc.

NOUVELLE-ZÉLANDE

(Viandes et produits de la mer)	divers oiseaux dont du moa – phoque ; baleine ; fruits de mer.
(Racines, tubercules)	patate douce ; pommes de terre (*kumara*) ; noyau du laurier de Nouvelle-Zélande ou *karaka* (*Corynocarpus laevigatus*) et de la fougère arborescente noire ou *pikopiko* (*Cyathea medullaris*).

PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE et PAPOUASIE (Indonésie)

(Viandes et produits de la mer)	porc ; volaille ; mouton
(Autres végétaux)	épis de maïs ; courges ; chou-fleur ; divers haricots ; plante champignon ou *mula* (*Rungia klossii*) ; liseron d'eau ou *kangkong* (I*pomoea aquatica*) ; amarante ; aibika, gombo ou localement *towa* (*Abelmoschus manihot*) ; *bace* (*Saccharum edule*) ; *ken* (*Pandanus conoideus*)
(Préparations)	manioc séché au four pour faire du tapioca

AUSTRALIE

(Viandes et produits de la mer)	gros animaux généralement : oiseaux dont le casoar, kangourou, émeu, opossum, chien indigène, mais également dugong, baleine, tortue, gros serpent – gros poissons.
(Racines, tubercules)	*compung/bulrush/balyan* ou roseau à massettes (*Typha latifolia* ou autres espèces) ; nénuphars ; *murnong* aussi appelé *yam daisies* (correspondant à *Microseris walteri, lanceolata* ou *scapigera*) ; *Triglochin procera* ; joncs de types *Bolboschoenus caldwelli* ou *medianus*
(Préparations)	**Terre d'Arnhem** : galettes de noix de *Cycadophyta* (cuisson de 3 h après écrasement, séchage, long trempage) ; **îles Torres** : *sop sop* (préparation à base de lait de coco, divers tubercule voire de la viande, à la saveur du four).

Annexe 1b : aliments

CONTEXTE AMÉRINDIEN

CUISSON À L'ÉTOUFFÉE

(Viandes et produits de la mer)	ours, cerf et autres* – poissons + oeufs
(Racines, tubercules)	Manioc ou *cassava* (*Manihot utilissima*) ; camas (*Camassia quamash*) ; agaves divers (parties et espèces) ; oignons sauvages ; sotol (*Dasylirion wheeleri*) ; arbre à savon (*Yucca elata*) ; circes (*Cirsium edule*) ; cactus dont figuiers de barbarie *; yucca*
(Autres végétaux)	glands (diverses espèces) ; lichen noir (*Alectoria fremontii*) ; maïs

CUISSON À LA VAPEUR

(Racines, tubercules)	petites quantité de *Lomatium* variés ; balsamorhize sagittée (cuisson d'une nuit) ; P*erideridia gairdneri* (cuisson de plusieurs heures) ; *Lewisie rediviva ;* oignons divers ; liliacées (*Lilium columbianum, Erythronium grandiflorum* ou *Calochortus macrocarpus*) ; *Claytonia lanceolata* ; *Lycopus uniflorus* ; manioc en Amérique du Sud.
(Autres végétaux)	lichen noir associé à des bulbes de camas ou d'oignons + oeufs

* pour conservation immédiate ou 1ère étape de séchage
** étape finale de séchage pour consommation différée

FOURS AMÉRICAINS SUBACTUELS

PACHAMANCA	pommes de terre et tubercules, puis viande marinée (bœuf, mouton, chèvre, porc, alpaga, cochon d'Inde) et enfin légumes verts, fèves, maïs, voire bananes, nécessitant moins de cuisson.
HUATIA	pommes de terre, autres tubercules (ocas, tubercule de capucine tubéreuse), fèves, maïs, voire bœuf, notamment au Chili, poulet ou lapin.
PIIB	
(Piib de travail)	patates douces et courges et animaux sauvages tués lors d'une chasse à des fins de conservation puis cuisinés au domicile.
(Piib domestique)	viande (animaux sauvages ou domestiques), légumes et tubercules – courges, patates douce, manioc, igname, *jicama* (*Pachyrhizus erosus*), *macal* (*Xanthosoma yucatanense*) – mais également *tamales* (papillotes de pâte de maïs associée à différents ingrédients comme du lard, du poulet, des haricots, des graines de courge, des feuilles d'épinard-arbre etc.).
(Piib festif)	grandes quantités de tamales de différentes sortes, épis de maïs.
BARBACOA	animaux entiers ou morceaux (ovicaprinés, tête de bovidé ou estomac farci, dinde, cerf).
CHACHUACO	*quiotes* : bases des hampes d'agave (végétaux toxiques crus)
HORNOS À MEZCAL	têtes/coeurs d'agaves (appartenant à une dizaine d'espèces), mûris pendant 6 à 10 ans .
CURANTO	palourdes, moules et bernacles ; poisson, poulet, porc, agneau, chorizo, galettes de pommes de terre (*milcao* et *chapalele*), pois, haricots et fromage.
CLAMBAKE	palourdes et autres fruits de mer et crustacés (homards, moules, crabes), additionnés de quelques légumes tels que oignons, carottes et épis de maïs.

Annexe 2 : végétaux

OCÉANIE

(Pour les couches isolantes)	**En Polynésie** : grandes feuilles de *purau*, de *'uru* ou de *ti*, voire jeunes feuilles de cocotier, mais surtout troncs de bananiers écrasés pour la couche directement sur les pierres, parfois recouvertes de feuilles de bananier pour éviter que les aliments n'adhèrent aux fibres, bien que celles-ci leurs confèrent d'un autre côté une certaine tendreté. **En Nouvelle-Zélande** : usage fréquent de l'*horopito* ou arbre à poivre (*Pseudowintera colorata*), du *kawa-kawa* (*Piper methysticum*) au goût également poivré ou ajout de certaines algues.
(Pour la couche sommitale)	feuilles de bananier et/ou de *purau* vertes, très résistantes à la chaleur, voire feuilles de lys, d''*uru*, de palmes, de coco ou de *ti*, souvent tressées.
(Si/pour le chemisage des fosses)	feuilles de bananier ou d'épinard hawaïen (*Cordyline fruticosa*) ou autres, neutres en goût.
(Pour les emballages)	Feuilles de bananier ou de *ti*, plus anciennement d'*'uru*, mais aussi de fougères, de *hotu* (*Barringtonia speciosa*), ou, notamment pour le poisson, de *nono* (*Morinda citrifolia*) qui lui confèrent un goût particulier + paniers de feuilles de cocotier tressées.

AUSTRALIE

(Pour les couches isolantes)	herbes et feuilles vertes et parfois humidifiées de *pennyroyal* ou menthe pouliot (*Mentha pulegium*), de palme ou d'*Alpinia caerulea*, plantes aquatiques.
(Pour la couche sommitale)	carrés d'écorce (genre *Melaleuca* notamment), feuilles de bananiers, toiles de jute mouillées.
(Pour les emballages)	feuilles aromatiques, de bananier le plus souvent, mais aussi feuilles vertes de gommier ou de menthe pouliot + paniers.

CONTEXTE AMÉRINDIEN

Branches vertes, herbes diverses, graminées (*Muhlenbergia Porteri* ou *Emersleyi, Aristida ternipes*), épines de pin ou feuillages divers – de symplocarpe fétide (*Symplocarpus foetidus)*, de *sotol* (*Dasylirion Wheeleri* ou *durangenese),* de palmes, de bananier, de chou ou encore troncs de cactus comme le *cawe'* (cactus *Pachycereus pecten-aborigenum*) ou le *napisora* (*Cephalocereus leucocephalus*).

FOURS AMÉRICAINS SUBACTUELS

PACHAMANCA

(Pour les emballages)	*huacatay* (*Tagetes minuta*), très aromatique.

HUATIA

(Pour les emballages)	feuilles d'*achira* (*Canna indica*), de chou ou de lacayote (Courge de Siam).

PIIB

(Pour la fermeture)	fines branches et feuilles de bananier.

CHACHUACO

(Pour les couches isolantes)	bases de la feuille d'agave (*mescal*) pour la couche posée directement sur les roches
(Pour la fermeture)	grandes feuilles d'agave cuites (*pencas*).

HORNOS À MEZCAL

(Pour les couches isolantes)	*bagaso* (fibres d'agave broyées recyclées) ou feuilles d'agave.

CURANTO

(Pour les couches isolantes)	feuilles de *nalca* (*Gunnera tinctoria*) ou de chou ; tourbe.

CLAMBAKE

(Pour les couches isolantes)	algues.

BIBLIOGRAPHIE

AL-KHUSAIBI, Mohammed, 2019, « Chapitre 2. Traditional Foods. Preparation, Processing and Nutrition », p. 9-36 *in* Mohammed Al-Khusaibi, Nasser Al- Habsi, Mohammad Shafiur Rahman (dir.) : Traditional Foods. *History, Preparation, Processing and Safety*, Cham, Springer, 448 p.

ANONYME/AUSTRALIAN CURRICULUM ASSESSMENT AND REPORTING AUTHORITY, 2019, *Australian Curriculum: Science Aboriginal and Torres Strait Islander Histories and Cultures cross-curriculum priority*, texte en ligne : https://www.australiancurriculum.edu.au/f-10-curriculum/cross-curriculum-priorities/aboriginal-and-torres-strait-islander-histories-and-cultures/.

DAUGHTERS, Anton, 2018, « Chapter 4. Food and Culture in Chiloé : Potatoes, Curanto, and Chicha », p. 53-65 *in* Anton Daughters & Ana Pitchon (dir.) : *Chiloé. The Ethnobiology of an Island Culture*, Cham, Springer, 140 p.

DAVIDSON, Alan, 2014, *The Oxford companion to food*, Oxford, Oxford University Press, 911 p.

ANONYME/NEW ZEALAND FOOD SAFETY AUTHORITY, 2013, *Food Safety practices in preparing and cooking a hāngi*, Wellington, Ministry For Primary Industries, 21 p.

AL-KHUSAIBI, Mohammed, AL-HABSI, Nasser, SHAFIUR RAHMAN, Mohammad, 2019, « Chapitre 3. Traditional Foods : Preparation and Processing », p. 37-49 *in* Mohammed AL-KHUSAIBI, Nasser Al-Habsi, Mohammad Shafiur Rahman (dir.) : *Traditional Foods. History, Preparation, Processing and Safety*, Cham, Springer, 448 p.

BATAILLE-BENGUIGUI, Marie-Claire, 1996, « "L'ordinaire et l'exception" dans l'alimentation au royaume de Tonga », p. 203-206 *in* Marie-Claire Bataille-Benguigui, Françoise Cousin, (ed.) : *Cuisines, reflets des sociétés*, Saint-Maur, Sépia, 464 p.

BEVERIDGE, Peter, 1889, *The Aborigines of Victoria and Riverina*, Melbourne, M. L. Hutchinson, 221 p.

BOISAUBERT, Jean-Luc, Dominique BUGNON, Michel MAUVILLY (dir.), 2008, *Archéologie et autoroute A1, destins croisés : 25 années de fouilles en terres fribourgeoises, premier bilan (1975-2000)*, Fribourg, Academic Press Fribourg, 475 p.

BLACK, Stephen L. & Alston V. THOMS., 2014, « Hunter-Gatherer Earth Ovens in the Archaeological Record : Fundamental Concepts », *American Antiquity*, 79 (2) : 203-226.

BRAYSHAW, Hélène, 1974, « Traditional Aboriginal Cuisine in the Herbert/Burdekin District of North Queensland », *Litterature in North Queensland*, 3 (3,4) : 88-94.

BROMBERGER, Christian, 1974, « Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel : bilan de quelques observations ethnographiques », *Paléorient*, 2 (2) : 301-310.

CAMPANELLI, Maurizio, Jane MUIR, Daniel CLARKE, Darren GRIFFIN, 2018, « Re-Creating an Aboriginal Earth Oven with Clayey Heating Elements. Experimental Archaeology and Paleodietary Implications », *Experimental Archaeology Journal*, 2 : (en ligne), https://exarc.net/issue-2018-2/ea/re-creating-aboriginal-earth-oven-clayey-heating-elements-experimental-archaeology-and-paleodietary#:~:text=However%2C%20today%20it%20is%20extremely,the%20yam%20daisy%20or%20murnong [consulté le 31 mars 2022].

CARSON, Mike T., 2002, « Ti ovens in Polynesia: ethnological and archaeological Perspectives », *The Journal of the Polynesian Society*, 111 (4) : 339-370.

CAVELIER de LA SALLE, Robert, 2018, *Lettres de Cavelier de La Salle et correspondance relative à ses Entreprises (1678-1685)*, Wentworth Press, 617 p.

CHAVE-DARTOEN, Sophie, 1996, « La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis (Uvea). Comment les hommes donnent-ils la vie ? » p. 435-453 *in* Marie-Claire Bataille-Benguigui, Françoise Cousin, (ed.) : *Cuisines, reflets des sociétés*, Saint-Maur, Sépia, 464 p.

COMITE DU VIEIL ALGER, 1970, « Le méchoui en Algérie », *Publications du Comité du vieil Alger*, 3 : 1-10.

CURR, Edward, 1883, *Recollections of Squatting in Victoria then called Port Phillip District from 1841–1851*, Melbourne, Melbourne University Press, 482 p.

DALMAN, Gustaf, 1935, *Arbeit und Sitte in Palästina. Band IV : Brot, Öl und Wein*, Hildesheim, G. Olms, 452 p.

DAUGHTERS, Anton, 2018, « Chapter 4. Food and Culture in Chiloé : Potatoes, Curanto, and Chicha », p. 53-65 *in* Anton Daughters & Ana Pitchon (dir.) : *Chiloé. The Ethnobiology of an Island Culture*, Cham, Springer, 140 p.

DAVIDSON, Alan, 2014, *The Oxford companion to food*, Oxford, Oxford University Press, 911 p.

DRIVER, Harold E. & William C. MASSEY, 1957, « Comparative Studies of North American Indians », *Transactions of the American Philosophical Society*, 47 (2) : 165-456.

DYSON, Laurel Evelyn, 2006, « Indigenous Australian cookery, past and present », *Journal of Australian Studies*, 30 : 5-18.

EBELING, Jennie & Misael ROGEL, 2015, « The tabun and its misidentification in the archaeological record », *The Journal of the Council for British Research in the Levant*, 47 (3) : 328-349.

EYRE, Edward John, 1845, *Journals of Expeditions of Discovery into Central Australia*, London, T. and W. Boone, 498 p.

FIRTH, Marceau, 1961, *History and Traditions of Tikopia*, Wellington, N.Z. : Polynesian Society, 203 p.

FORTÓ, Abel, Pablo MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Vanessa MUÑOZ RUFO, 2008, « Las estructuras de combustión de grandes dimensiones de Ca l'Estrada en el Neolítico Europeo », vol. 1, p. 306-314 *in* Mauro S. Hernández Pérez, Jorge A. Soler Díaz, Juan Antonio López Padilla (dir.) : *IV Congreso del Neolítico Peninsular : 27-30 de noviembre de 2006*, 2 vol.

FRANKEL, David & Janine MAJOR, 2017, *Victorian Aboriginal life and customs through early European eyes*, Melbourne, La Trobe University, 278 p.

GARDIN, Jean-Claude, 1982, « Préface », « Dossier : l'ethnoarchéologie, état de la question », *Lettres d'archéologie orientale*, 5 (5) : 8.

GAST, Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l'Ahaggar : étude ethnographique*, Paris, Arts et métiers graphiques, 373 p.

GHASARIAN, Christian, 2004, *La cuisson au four de terre en Polynésie française : une technique traditionnelle dans une société en mutation*, Papeete, ministère de la Culture de la Polynésie française, 60 p.

HART, Pauline, 2016, *Gerstheim (Bas-Rhin), Domaine de Bancalis, un site avec structures à galets chauffés de l'âge du Bronze final. Nouvel apport à l'étude de ces structures et des sites correspondants*, Strasbourg, université de Strasbourg (mémoire de master et rapport final d'opération Inrap), 398 p., multigr.

HUEBERT, Jennifer M., Melinda S. ALLEN, Rod T. WALLACE, 2010, « Polynesian Earth Ovens and their Fuels. Wood Charcoal Remains from Anaho Valley, Nuku Hiva, Marquesas Islands », *The Journal of the Polynesian Society*, 119 (1) : 61-97.

JAUSSEN, Antonin, 1908, *Coutumes Des Arabes Au Pays de Moab*, Paris, J. Gabalda, 448 p.

KNIGHT, Hardwicke, 1966, « Umu-ti », *Journal of the Polynesian Society*, 75 (3) : 332-347.

LEACH, Helen M., 1982, « Cooking without Pots : Aspects of Prehistoric and Traditional Polynesian Cooking », *New-Zealand Journal of Archaeology*, 4 : 14-156.

LEROI-GOURHAN, André, 1973 [1945], *Évolution et techniques*, tome 2, *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel (« Sciences d'aujourd'hui »), (rééd. 1973), 475 p.

LUMHOLTZ, Carl, 1890, *Au pays des cannibales - Voyage d'exploration chez les indigènes de l'Australie Orientale 1880-1884*, Paris, Hachette.

MACPHERSON, Peter, 1884, *The Oven mounds of the Aborigines of Victoria*, Sydney, Royal Society of New South Wales, 11 p.

MAEIR, Aren M., 2015, « A Feast in Papua New Guinea », *Near Eastern Archaeology*, 78 (1) : 22-30.

MAHR, Dan, 2015, « Production of Artisanal Mezcal, Tequila's Sassy Little Sister », *Cactus and Succulent Journal*, 87 (1) : 4-14.

MARTIN, Sarah, 2011, « Palaeoecological evidence associated with earth mounds of the Murray Riverine Plain, South-Eastern Australia », *Environmental Archaeology*, 16 (2) : 162-172.

MATALAS, Antonia-Leda, Varvara YIANGOU, Nikolaos XIROTYRIS, 2016, « Food sharing in the agricultural communities of Cyprus », p. 115-124 *in* Éric Garine, Maria Luz Rodrigo, Christine Raimond, Xavier Medina (dir.) : *Sharing Food*, Mexico, Primera edicion, 299 p.

MONTECINO AGUIRRE, Sonia, 2003, « Piedras, Mitos Y Comidas, Antiguos Sonidos De La Cocina Chilena. La calapurca y el curanto », *Atenea,* 487 : 33-49.

MUSLIM, Abu, 2019, « The Harmony Taste of Bakar Batu Tradition on Papua Land », *Heritage of Nusantara International Journal of Religious Literature and Heritage*, 8 (1) : 100-147.

NEUSTADT, Kathy, 1992, *Clambake. A History and Celebration of an American Tradition*, Amherst, University of Massachusetts Press, 288 p.

NOJIMA, Yoko, 2008, *Cooking with Stones. An Ethnoarchaeological Study of Stone Oven Cooking Strategies in Island Melanesia*, Honolulu, University of Hawai'i (PhD Dissertation in Philosophy in Anthropology), 378 p., multigr.

NOL, Hagit, 2021, « Ṭabūn, Tannūr or Mustawqad? Fire Devices and Their Use in the Early Islamic Period », *Journal of Material Cultures in the Muslim World*, 1 : 34-66.

ORLIAC, Catherine & Michel ORLIAC, 1980, « Ṭabūn, Tannūr or Mustawqad? Fire Devices and Their Use in the Early Islamic Period », *Journal de la Société des Océanistes*, 36 : 61-76.

—, 1982, « Les structures de combustion. Reflets des activités et des structures sociales en Polynésie », *Cahier du Centre de recherches préhistoriques*, 8 : 1-9.

ORLIAC, Michel, 2003, « Diversité morphologique et fonctionnelle des fours polynésiens », p. 67-70 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7 -8 octobre 2000*, Montagnac, Mergoil, 560 p.

OWEN, Ifor Lunt, Leslie MUKE, Hugh L. DAVIES, 2008, « *Trichinellosis*. A possible link between human infection and the traditional earthoven or "*mumu*" method of cooking in Morehead District, Western Province, Papua New Guinea », *Anthropology & Medicine*, 15 (3) : 189-197.

PAUTREAU, Jean-Pierre, Montserra MATARO I PLADELASALA, Patricia MORNAIS, 2003, « Les structures à pierres chauffées du Néolithique dans le sud-ouest de la France », p. 435-446 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Mergoil, 560 p.

PRANYIES, Audrey, 2012, « Les batteries de foyers à pierres chauffantes de la fin de l'âge du Bronze et du début du premier âge du Fer. Des vestiges de repas collectifs sur le site de Grièges (Ain) ? », *Gallia préhistoire*, 69 (2) : 1-54.

ROGERS, Mary Eliza, 1895, *Domestic life in Palestine*, Cincinnati, Poe & Hitchcock, 416 p.

SALAZAR, Carmen, Daniel ZIZUMBO-VILLARREAL, Stephen B. BRUSH, Patricia COLUNGA-GARCIAMARIN, 2012, « Earth Ovens (Píib) in the Maya Lowlands : Ethnobotanical Data Supporting Early Use », *Economic Botany*, 66 (3) : 285-297.

SARTER, Gilles, 2006, *Manger et élever des moutons au Maroc. Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande*, Paris, université Panthéon-Sorbonne (thèse de doctorat en Sociologie), 305 p., multigr.

SCHLANGER, Sarah Helen, 1992, « Chapter 5 : Recognizing Persistent Places in Anasazi Settlement Systems », p. 91-111 *in* Jacqueline Rossignol et LuAnn Wandsnider (dir.) : *Space, Time, and Archaeological Landscapes*, New-York, Plenum Press, 314 p.

SERRA-MALLOL, Christophe, 2010, *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Papeete, Au Vent des Iles, 543 p.

SMITH, Allan H., 1984, *Kutenai Subsistence and Settlement Patterns, Northern Idaho and Northwest Montana,* Project Report No. 2*, Cultural Resources Investigations at Libby Reservoir, Kootenai River Valley, and Northwest Montana*, Pullman, Washington State University, Center for Northwest Anthropology, 308 p., multigr.

SOPADE, P. A, 1997, « *Mumu*. A traditional method of slow cooking in Papua New Guinea », *Boiling Point*, 38 (1) (en ligne) http://www.nzdl.org/cgi-bin/library?e=d-00000-00---off-0fnl2%2e2--00-0----0-10-0---0---0direct-10---4-------0-1l--11-en-50---20-about---00-0-1-00-0-0-11----0-0-&a=d&c=fnl2.2-&cl=CL2.7.3&d=HASH198c150b43b32fefb4c1da.3.6#HASH198c150b43b32fefb4c1da.3.6 [consulté le 31 mars 2022].

STARK, Richard Thompson, 2002, *Comidas de la Tierra. An Ethnoarchaeology of Earth Ovens*, Austin, University of Texas (PhD dissertation in Philosophy), 168 p., multigr.

TEIT, James Alexander, 2010, *The Thompson Indians Of British Columbia*, Boston, Houghton, Mifflin and Company, 390 p.

TEUIRA Henry, 2009, *Tahiti aux Temps Anciens*, Paris, Société des Océanistes, 671 p.

THOMS, Alston V., 2006, « Ethnographically documented Land-Use Patterns and Archaeological Expectations », p. 59-76 *in* Alston V. Thoms, P. A. Clabaugh (dir.) : *Sites and Site Formation Processes in the Tobacco Plains and Vicinity. Archaeological Investigations in the Middle Kootenai River Valley, Northwest Montana*, Texas A. & M. University, College Station (Reports of Investigation, 9, Center for Ecological Archaeology), multigr.

—, 2008, « The fire stones carry. Ethnographic records and archaeological expectations for hot-rock cookery in western North America », *Journal of Anthropological Archaeology*, 27 : 443-460.

TREFFORT, Jean-Michel & Philippe ALIX, 2010, « Montélimar – Portes de Provence, zone 5 : des alignements de foyers à pierres chauffées néolithiques dans le secteur du Gournier », p. 207-222 *in* Alain Beeching, Éric Thirault, Joël Vital (dir.) : *Économie et société à la fin de la Préhistoire. Actualité de la recherche. Actes des 7e Rencontres méridionales de Préhistoire récente tenues à Bron, Rhône, 3-4 novembre 2006*, Lyon, Association de liaison pour le patrimoine et l'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne & Publications de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 371 p.

VON BURG, Alexander & Daniel PILLONEL, 2003, « Bevaix/La Prairie-ouest (Neuchâtel, Suisse). Datations multiples d'une fosse-foyer rectangulaire du Bronze final », p. 543-553 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Mergoil, 560 p.

VAQUER, Michel, Jean-Pierre GIRAUD, Silvan BAZALGUES, Muriel GANDELIN, 2003, « Les structures à pierres chauffées du Néolithique dans le sud-ouest de la France », p. 21-35 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Mergoil, 560 p.

WANDSNIDER, LuAnn, 1997, « The Roasted and the Boiled : Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking », *Journal of Anthropological Archaeology*, 16 (1) : 1-48.

WARD, Ingrid AK & David E, FRIESEM 2021, « Many words for fire. An etymological and micromorphological consideration of combustion features in Indigenous archaeological sites of Western Australia », *Journal of the Royal Society of Western Australia*, 104 : 11-24.

SITOGRAPHIE

AL QATR, 2012, https://sculptures-naives.jimdofree.com/fours-%C3%A0-pain-1/le-four-kanak-ne-drehu/ [consulté le 10 septembre 2021].

BETTOCCHI Lorena, s. d., « Jacob Roggeveen - Découverte de l'île de Pâques. Traduction © Jack Maloigne », http://www.ile-de-paques.com/Jacob_Roggeveen_par_Jack_Maloigne.htm/ [consulté le 30 mars 2022].

CHATHAM BARS INN, 202, « Chatham Bars Inn Summer Clambake », https://www.chathambarsinn.com/life-at-the-inn/chatham-bars-inn-summer-clambake/ [consulté le 13 septembre 2021].

CORAZA MORVELI Brayan, 2018, « The Secret of the Huatia », http://cuzcoeats.com/the-secret-of-the-huatia/ [consulté le 13 septembre 2021].

CURIOUSNUT, 2014, « Taiwan traditional kiln cooking (earth oven) », http://www.curiousnut.com/taiwan-traditional-kiln-cooking-earth-oven/ [consulté le 13 septembre 2021].

EDIBLE ADVENTURE TRAVEL, 2018, « Curanto – Chilean Edibles », https://edibleadventuretravel.com/curanto/ [consulté le 10 septembre 2021].

ELIXIR OF THE GODS, 2018, « Chapter 4 : How to read the Label », https://www.elixirofthegodspodcast.com/?p=30 [consulté le 10 septembre 2021].

EPICENTRUM WORLD, 2013, « Bakar-Batu : a Gestaltist Dance », https://epicentrumworld.wordpress.com/2013/05/10/bakar-batu-a-gestaltist-dance/ [consulté le 13 septembre 2021].

GO RENTALS, 2021, « Māori Hangi – an earth cooked feast! », https://www.gorentals.co.nz/explore/blog/hangi-earth-cooked-feast/ [consulté le 10 septembre 2021].

HARKINS DAN, s. d., « What Is Rosvopaisti ? », https://www.wise-geek.com/what-is-rosvopaisti.htm [consulté le 10 septembre 2021].

ILTA SANOMAT, 2015, « Rosvopaisti », https://www.is.fi/ruokala/resepti/art-2000001002942.html [consulté le 13 septembre 2021].

TAHITI INFOS, 2019, « Umu ti, la traditionnelle marche sur le feu au Mahana Park », https://www.tahiti-infos.com/Umu-ti-la-traditionnelle-marche-sur-le-feu-au-Mahana-Park_a182611.html [consulté le 13 septembre 2021].

WIDHI LUTHFI, 2019, « Menguatkan Solidaritas Melalui Tradisi Bakar Batu “Barapen” », https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/12/27/menguatkan-solidaritas-melalui-tradisi-bakar-batu-barapen [consulté le 10 septembre 2021].

FILMOGRAPHIE

ANONYME/ABC North Queensland, 2020, *How to Kup Murri*, 2 min 31, vidéo en ligne : https://fb.watch/5sYS0h-mIj/ [consulté le 6 septembre 2021].

ANONYME/Department of Premier & Cabinet Victoria, 2017, *Earth Ovens. Celebrating Aboriginal Intangible Heritage*, 4 min 15, vidéo en ligne : https://www.youtube.com/watch?v=m-hBCVrk4LQ&ab_channel=DepartmentofPremierandCabinetVictoria [consulté le 6 septembre 2021].

ANONYME/Digituote TV, 2020, *Rosvopaisti 2020*, 6 min 37, vidéo en ligne : https://www.youtube.com/watch?v=Lz9VsNKU_T0&ab_channel=DigituoteTV. [consulté le 28 août 2021].

LEGGET, Jarod, 2010, *KongYou. Cooking in the earth*, 7 min 44, vidéo en ligne : https://www.youtube.com/watch?v=6EV-Y1M5l_Q&ab_channel=JarodLeggett. [consulté le 12 août 2021].

NOTES

1. Pauline Hart, *Foyers et structures de chauffe domestiques des âges des métaux*, thèse en préparation à l'université de Strasbourg (laboratoire ARCHIMEDE, UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg), en cotutelle avec l'université de Freiburg im Breisgau (Urgeschichtliche Archäologie, Frühgeschichtliche Archäologie und Archäologie des Mittelalters des Instituts für Archäologische Wissenschaften), sous la direction de S. Fichtl et C. Huth.

2. Vidéo en ligne d'un four contemporain réalisé par R. Congoo, un homme d'origine kalkatungu et ngaro en 2020 pour ABC North Queensland (nord de l'Australie).

3. Vidéo en ligne de la cuisson expérimentale menée par D. Clarke, étudiant de La Trobe University d'origine sud-australienne (*wotjobaluk*), en partenariat avec B. Muir (Wotjobaluk Traditional Owner, Aboriginal Water Officer, Wimmera Catchment Management Authority), M. Campanelli (PhD candidate, La Trobe University et D. Griffin (RAP Manager, Barengi Gadjin Land Council Aboriginal Corporation), dans le cadre du projet Bakang Dyakata mené par La Trobe University en partenariat avec la Barengi Gadjin Land Council Aboriginal Corporation (BGLC).

NOURRIR ET MANGER

Repas cérémoniels de sociétés initiatiques (province du Moyen-Ogooué, Gabon)[1]

par

Eurydice DEVOS

doctorante en ethnologie et anthropologie sociale, cotutelle de l'université de Strasbourg et de l'université Omar Bongo (Libreville, Gabon), membre du laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)

&

Marc-Emmanuel GRANDGEORGE

doctorant en ethnologie et anthropologie sociale, cotutelle de l'université de Strasbourg et de l'université Omar Bongo (Libreville, Gabon), membre du laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg), lauréat 2020 de la bourse doctorale Louise Beyrand & Olivier Toussaint

Résumé : Le banquet cérémoniel occupe, au Gabon, une place primordiale au cœur des initiations, en particulier celles liées au bwiti et aux rituels de possession, prises de grade, réjouissances et communications avec les non-visibles. Après avoir évoqué succinctement le cadre historique, géographique et ethnolinguistique de l'enquête, ce travail présente différentes formes de banquets cérémoniels existantes en expliquant notamment comment ils sont organisés, quels rôles y jouent ses protagonistes et de quelle façon ces festins s'inscrivent dans la société. Le banquet est généralement seulement considéré comme un moment convivial ou festif mais c'est sa centralité et son importance dans le rituel et pour la cohésion sociale dans la population gabonaise concernée qui émergent surtout. À travers une description ethnographique détaillée, cette étude cherche à faire ressortir les points communs, usages, différences matérielles et sémantiques de ces phénomènes sociaux en tentant d'éclairer l'ensemble de la chaîne opératoire, révélant ainsi les enjeux et modes de fonctionnement des groupes qui l'organisent.

Mots-clés : Gabon - banquet - rituels - chaîne opératoire - entités vivantes/non vivantes - sociétés rituelles à initiation

BOTH FEEDING AND EATING

Ceremonial meals in initiation societies (Middle Ogooué Province, Gabon)

Abstract: Ceremonial banquets are of primordial importance in Gabon, at the heart of initiations, especially the ones linked to bwiti, possession societies, takings of rank, festivities and communication with the non-visible. After briefly reminding the historical, geographical and ethnolinguistic framework of this study, this work introduces the different types of ceremonial banquets that exist, how they are organized, what roles their protagonists play and how these feasts are part of society. Banquets are often only overlooked as convivial or festive moments but what emerge above all are their centrality and importance in rituals and for social cohesion for the involved Gabonese populations. Through a detailed ethnographic description of the entire operational sequence, this study seeks to highlight the similarities, uses and material and semantic differences of these social phenomena, thus revealing the social matters and ways the organizing societies work.

Keywords: Gabon - banquet - rituals - operating sequence - living/non-living entities - ritual societies with initiation

Introduction

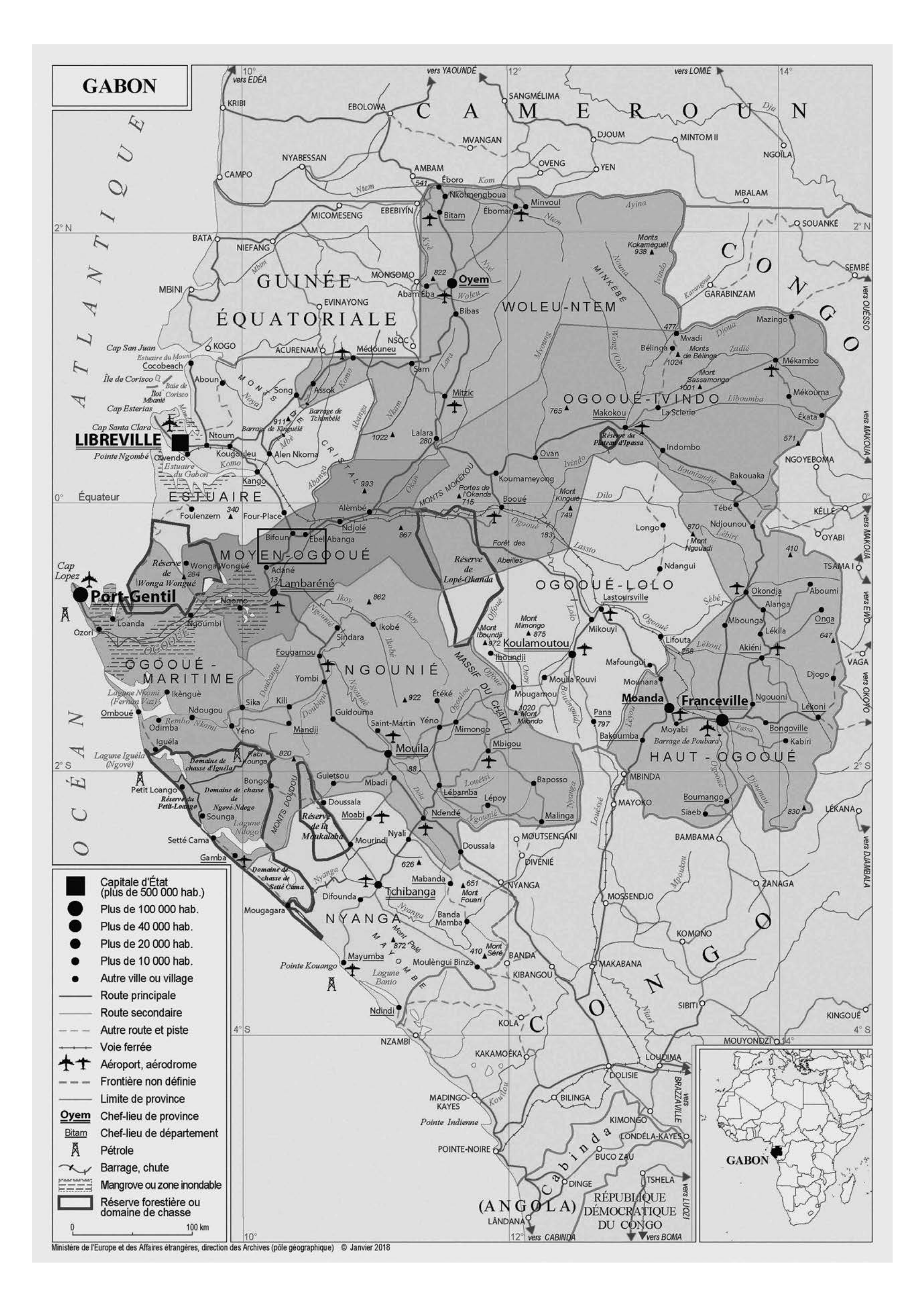
Au Gabon, le banquet, entendu au sens de repas collectif extraordinaire, est de manière générale une forme incontournable d'interaction et de socialisation. Si quelques chercheurs de différentes disciplines se sont penchés sur l'aspect rituel de la vie de certains groupes ethnolinguistiques, le banquet, particulièrement sous sa forme cérémonielle, n'est que très peu étudié, tout comme le rapport aux aliments de façon plus générale. Ces banquets représentent une part non négligeable de tous les rituels et sociétés initiatiques (groupes d'initiés dont l'entrée est conditionnée par le passage de cérémonies spécifiques), qui sont pourtant au cœur de la majorité des travaux qui portent sur le Gabon. Ainsi, faute de données, ce champ fort pertinent reste non documenté, comme plusieurs autres, notamment au sein des sociétés initiatiques féminines où les banquets occupent une place aussi centrale que dans les sociétés initiatiques masculines.

Dans cette contribution seront présentées plusieurs formes de banquets, tous spécifiques à divers événements, rituels. Y sera précisée la place que ces événements y occupent, qu'il s'agisse de repas collectifs ou de festins cérémoniels comme étapes incontournables lors de la prise de grade dans certaines sociétés initiatiques. Y sont également présentés l'organisation de ces festins, le rôle que chacun joue et quels aliments spécifiques sont proposés et consommés. Cette étude cherche surtout à montrer comment le banquet, moment de convivialité et de regroupement par excellence, révèle les interactions et enjeux des différentes communautés qu'il réunit.

Contexte de l'enquête

Les terrains respectifs des auteurs se trouvent dans la province du Moyen-Ogooué au Gabon, pays côtier situé en Afrique centrale et ouvert sur l'océan Atlantique. Traversé par l'équateur terrestre, ce pays est entouré de la république du Cameroun, du Congo et de la Guinée équatoriale. Sa superficie est de 268 000 km², soit environ la moitié de la France métropolitaine pour un million et demi d'habitants en 2021 selon la FAO, dont la moitié vit à Libreville, la capitale. Son climat est équatorial, chaud et humide, avec alternance de saisons sèches et pluvieuses : une petite saison sèche (décembre et janvier) suivie d'une grande saison des pluies (février à mai), suivie d'une grande saison sèche (mai à septembre) puis d'une petite saison des pluies (septembre à décembre). Le sol du Moyen-Ogooué est majoritairement sablo-argileux, ferrallitique et acide, ce qui rend le travail des archéologues particulièrement difficile en raison de la rapide dégradation des éléments, notamment organiques (Oslisly, 2007 : 40). Le pays est recouvert à 82 % par la forêt, majoritairement secondaire. Parmi elle, 37 % est encore primaire.

Fig. 1 (ci-contre). Carte politique du Gabon.
Les recherches de terrain des auteurs se sont déroulées au Moyen-Ogooué, dans la zone délimitée par le cadre noir, au centre-gauche de la carte, près de Lambaréné (source : division géographique du ministère des Affaires étrangères, 2018).



GABON
CAMEROUN
CONGO
GUINÉE ÉQUATORIALE
OCÉAN ATLANTIQUE
(ANGOLA)
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO
Cabinda
ESTUAIRE
WOLEU-NTEM
OGOOUÉ-IVINDO
MOYEN-OGOOUÉ
OGOOUÉ-LOLO
OGOOUÉ-MARITIME
NGOUNIÉ
HAUT-OGOOUÉ
NYANGA
LIBREVILLE
Port-Gentil
Oyem
Makokou
Lambaréné
Koulamoutou
Franceville
Moanda
Mouila
Tchibanga
Équateur
2° N
2° S
4° S
0°
10°
12°
14°
Capitale d'État (plus de 500 000 hab.)
Plus de 100 000 hab.
Plus de 40 000 hab.
Plus de 20 000 hab.
Plus de 10 000 hab.
Autre ville ou village
Route principale
Route secondaire
Autre route et piste
Voie ferrée
Aéroport, aérodrome
Frontière non définie
Limite de province
Oyem Chef-lieu de province
Bitam Chef-lieu de département
Pétrole
Barrage, chute
Mangrove ou zone inondable
Réserve forestière ou domaine de chasse
0 100 km
Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, direction des Archives (pôle géographique) © Janvier 2018

• Rappel historique

Les langues du Gabon relèvent de la famille des langues bantoues, hors langues des populations dites « pygmées » (Guillaume, 2001 ; Robillard & Bahuchet, 2012 ; Epelboin, 2012 ; Le Bomin & Mbot, 2012). Cependant, l'installation des plus anciens peuplements humains dont les traces ont été trouvées à ce jour est estimée entre « 850 000 et 620 000 ans » (Benmakhlouf, 2020) jusqu'à 4000 BP (Oslisly & Peyrot, 1992 : 129), date à laquelle des premières populations néolithiques migrantes arrivent. Des traces de métallurgie pour l'époque concernée, avec divers foyers d'invention indépendants en Afrique subsaharienne, ont été découvertes au Niger et au Nigeria actuels (Maret, Bocoum, Aig-Imoukhuede, 2000 : 9). Cette maîtrise de la métallurgie est diffusée au fil des migrations : il semble qu'une partie des Proto-Bantous ait entamé, depuis les terres du Grassland dans l'actuel Cameroun une grande migration vers le sud et l'est. Au Gabon, on a ainsi trouvé des traces de populations métallurgistes vivant vers 2400 BP (Clist, 1990 : 473).

À partir du Ier siècle avant J.-C., les migrations bantoues continuèrent vers l'est, les Grands Lacs et le Kenya puis, au Ve siècle, vers la Tanzanie (Jolly, 2008 : 26). Pour la majeure partie d'entre elles, elles continuèrent lentement vers le sud, contournant la forêt, sur une période couvrant plusieurs milliers d'années, propageant les langues bantoues et la métallurgie et remplaçant progressivement les cultures néolithiques antérieures (Clist, 1990). À la même époque, les peuples de langue khoisan, répandus en Afrique australe, migrèrent plus au sud, fuyant sans doute ces migrations bantoues. Au IXe siècle, des populations de langues bantoues occupaient toute l'Afrique équatoriale et centrale actuelles et une grande partie de l'Afrique australe. Leurs migrations se stabilisèrent et de nombreux groupes se sédentarisèrent, principalement dans le bassin du Congo, dans la région des Grands Lacs et au Zimbabwe (Jolly, 2008 : 47).

• L'arrivée des Européens

En 1472, les Portugais posèrent pour la première fois pied au Gabon. Ils y rencontrèrent les populations côtières mais ne pénétrèrent pas dans l'intérieur du pays, se contentant de développer des ports de mouillage et des comptoirs sur le littoral relativement sain, sans doute pour éviter le paludisme et autres maladies endémiques de l'intérieur. Leur base principale fut ainsi l'île de Sao Tomé, au large du Gabon. En Afrique équatoriale, ils introduisirent d'Amérique du Sud de nombreux produits et plantes, en particulier le manioc (*Manihot esculenta*), aujourd'hui aliment de base des populations locales (Vansina, 1997 ; Bahuchet & Philippson, 1998).

Au XIXe siècle, les Européens s'enfoncèrent dans les terres : en 1839, les Français ratifièrent avec Antchuwè Kowè Rapontchombo, chef d'un clan mpongwè, surnommé par les Français le « roi Denis » , un traité leur laissant deux lieues[2] de terre pour s'établir sur la rive gauche de l'estuaire, créant entre eux une alliance défensive et offensive (Deschamps, 1963 : 292). Des reconnaissances terrestres furent menées par l'explorateur Paul Belloni du Chaillu – donnant son nom aux monts éponymes – de 1855 à 1859, et de 1863 à 1865 (Belloni du Chaillu, 1863), et par l'explorateur Pierre Savorgnan de Brazza qui remonta par deux fois l'Ogooué en 1874 (Savorgnan de Brazza, 1879).

Les Français fondèrent plusieurs compagnies, asseyant leur domination coloniale. Vers 1890-1900, avec la création des compagnies concessionnaires, des sociétés privées se partagèrent les terres des pays de ce qui deviendra dix ans plus tard l'Afrique équatoriale française (AEF), composée du Tchad, du Gabon, du Moyen-Congo (actuelle République du Congo) et de l'Oubangui-Chari (actuelle République centrafricaine) (Bahuchet & Guillaume, 1979).

• Les terrains de l'enquête

Les terrains d'études des deux auteurs sont situés dans une aire linguistique majoritairement fang. En effet, jusqu'à récemment (moins d'un siècle), la région alentour de la commune de Bifoun était une zone quasiment hermétique aux autres groupes ethnolinguistiques – que les Fang appellent, parfois de façon péjorative, *bilop*, « non-Fang », « étranger ».

Le territoire s'est peu à peu ouvert à d'autres groupes à l'époque coloniale et du fait d'une politique de regroupement de villages le long des axes routiers. Cette politique fut continuée par l'État gabonais après l'indépendance, en 1960, à fins de recensement, de sédentarisation, de fiscalisation et d'accès des populations locales aux infrastructures de soin (Sallée, 1985 : 21). Le mélange des populations a été facilité aussi par la migration de main-d'œuvre vers les chantiers forestiers.

Aujourd'hui, dans la zone concernée, le groupe ethnolinguistique fang reste numériquement majoritaire et aucune grande décision ne peut être prise sans consulter ses chefs locaux (pour les questions foncières notamment). À part les grands villages les plus anciens, il existe de nombreux fronts pionniers où cohabitent les membres de divers groupes ethnolinguistiques venus de tout le pays. Dans chacun, si nombre de personnes parlent plusieurs langues vernaculaires (par exemple fang, punu, yisangu, parmi toutes celles existant au Gabon), la communication reste difficile car peu d'entre elles sont inter-compréhensibles. Le français, langue officielle de l'administration et de l'école, est donc utilisé comme langue véhiculaire et de contact entre tous. Il ne s'agit pas du français littéraire mais d'un français approprié par les Gabonais, très dynamique, possédant ses propres termes et expressions (Ditougou, 2009), qui demande une adaptation et un apprentissage. C'est pour ces raisons que les enquêtes ont été menées dans cette langue. Il a cependant paru indispensable aux auteurs d'apprendre le getsogho, langue principale des rituels étudiés, et à ce titre incontournable.

• Description des sociétés initiatiques objets des recherches des auteurs

Les auteurs travaillent surtout avec deux groupes ethnolinguistiques originaires du sud du Gabon : les Mitsogho et les Massango. Comme pour la majorité des populations de langues bantoues du pays, de cinquante à soixante selon les sources (Jacquot, 1978 ; Perrois *et al.*, 1983 : 46), ceux-ci sont animistes, matrilinéaires et à résidence virilocale. Elles vivent pour la plupart d'une agriculture de subsistance sur brûlis (essartage[3]), de chasse, de cueillette, de piégeage et de la vente du surplus des récoltes au bord des routes, notamment en bananes plantains (*Musa xparadisiaca*) ou manioc. Si l'approche adoptée par les auteurs pour leur ethnographie respective est monographique, et donc holiste, leur travail se focalise en premier lieu sur l'ethnoscience, plus précisément les aspects rituels, l'ethnomédecine et l'ethnobotanique (Portères, 1961) des diverses sociétés initiatiques existantes. De ce fait, l'ethnolinguistique et la tradition orale sont au cœur de leurs travaux.

Les Mitsogho sont une population comprise entre 7000 et 13 000 individus (Gollnhofer & Sillans, 1997 : 15), principalement regroupés vers les monts du Chaillu. Pensés à l'origine être un peuple de savane, ils seraient arrivés dans la forêt luxuriante par le nord-est il y a moins de mille ans. Les Massango, considérés comme leurs voisins de longue date avec une relativement longue histoire d'échanges et de contacts avec eux (Deschamps, 1962 : 46), sont estimés plus nombreux : de l'ordre de 30 à 40 000 personnes (Idiata, 2007 : 16). Du fait des éléments précités (notamment la politique coloniale puis nationale de regroupement des villages), les populations sont aujourd'hui, dans la majorité des villages, mélangées, composées de populations issues de groupes ethnolinguistiques variés. Il faut toutefois nuancer en précisant que les grands découpages historiques restent plutôt valides : par exemple, le nord du pays est majoritairement fang ; la région de Koulamoutou est principalement peuplée d'Apindji et les monts du Chaillu surtout de Mitsogho.

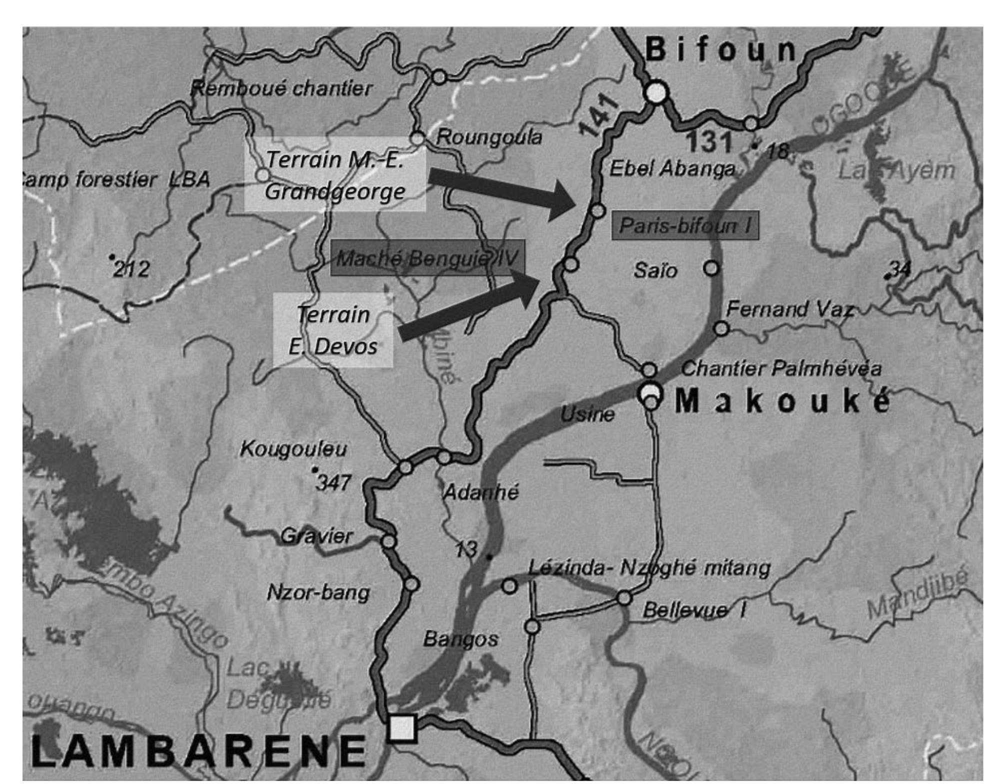


Fig. 2. Carte de la zone de recherches, échelle : 1/200 000 (source : R. Oslisly, *communication personnelle*, 14 janvier 2021).

Il est nécessaire de considérer les communautés villageoises étudiées au regard de leurs vies rituelles car c'est au cœur de ces pratiques qu'existent la majorité des banquets, notamment ceux présentés ici. Le Gabon est, depuis sa découverte par les explorateurs européens mentionnés, connu pour la variété et la vitalité de ses pratiques rituelles et en particulier celle des sociétés initiatiques liées au bwiti documentées dès la première moitié du XXe siècle. Dans cet article, les auteurs évoquent deux sociétés initiatiques qu'ils ont récemment découvertes et commencé d'ethnographier, liées au bwiti (présenté en détails plus loin). D'une part, le rituel masculin de la sous-branche assenguedia du bwiti misökö[4] (M.-E. Grandgeorge), et d'autre part la société initiatique féminine des mabundi, liée au misökö (E. Devos). Cette société mabundi est particulièrement importante car, jusqu'à ce jour, les spécialistes pensaient qu'il n'existait pas au Gabon de société rituelle féminine liée au bwiti. Les auteurs mentionnent également d'autres sociétés initiatiques d'un type différent dont le mwiri chez les hommes (Grandgeorge, 2018, 2019) ; ainsi que plusieurs sociétés dites de possession, quasiment inconnues de la littérature scientifique jusqu'à aujourd'hui. Le tableau ci-dessous, proposé par les auteurs, ne prétend pas être exhaustif ni définitif à ce stade mais tente de classer la diversité des ensembles évoqués, incluant les sociétés rituelles des différents types sur lesquelles ils travaillent.

Au Gabon, le banquet cérémoniel est présent à toutes les étapes de la vie sociale d'un individu jusqu'à son décès et à la sortie de veuvage de sa parentèle qui s'étend de quatre mois à un an après les funérailles. Il se retrouve particulièrement dans les sociétés initiatiques où toute cérémonie est ponctuée ou s'achève par un repas collectif. Certains protocoles rituels peuvent même aller jusqu'à s'articuler autour d'eux. Hors rituel, on le trouve aussi lié à l'existence de tontines[5] si les moyens des organisateurs sont suffisants.

Le tableau de la figure 3 répertorie les différentes sociétés initiatiques dans une tentative inédite de classification à visée heuristique. Les sociétés concernées sont divisibles en trois grandes catégories : celles liées au bwiti, avec ses différentes branches et sous-branches, celles à génies tutélaires, et enfin

Essai de classement des sociétés initiatiques

bwiti	sociétés à génies tutélaires	sociétés de possession
*disumba**	*mwiri* (forme tsogho*, forme sango***)	*mbumba***
misökö et ses sous-branches (*ngöndè**, *myöbè***, *assenguedia***)	*könö***	*löγö***
syncrétique fang*	*nzèγö***	*mabandji***
société des *mabundi*** (liée)	*nyèmbè* (ou *böö*)**	*elömbö***
-	-	*muγulu***

Légende :
* connue et documentée de façon extensive
** recensée mais non-documentée jusqu'alors et documentée par les auteurs
*** inconnue jusqu'alors et documentée par les auteurs

Fig. 3. Essai de classement des sociétés initiatiques au Moyen-Ogooué (source : Eurydice Devos et Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2021).

les sociétés de possession. Il faut souligner que si ce tableau ne prétend pas être représentatif des liens complexes liant toutes ces sociétés entre elles de façon cohérente, leurs différences sont cependant considérables. Les rituels diffèrent beaucoup : certains sont à visée divinatoire et de voyance, d'autres servent à soigner des maladies majoritairement physiques, d'autres encore sont des protections spirituelles, ou des passages vers le statut d'homme et de femme adulte, ou bien des écoles de l'ethnomédecine ; liste non exhaustive. Chaque ensemble est en fait un mélange unique et subtil de ces différents éléments. Toutes ces sociétés cohabitent et aucune ne peut remplacer l'autre. Elles font partie d'un large éventail de pratiques qui ont toutes leur place dans l'univers rituel de cette région du Gabon.

Le bwiti tout d'abord, dont les Mitsogho ou les Apindji sont supposés être à l'origine (A. Mary, 1983 : 283), est un vaste ensemble rituel initiatique, principalement masculin, que l'on peut définir, suivant l'avis de ses officiants et pratiquants, en tant que religion et société initiatique à vocation thérapeutique et divinatoire basée sur la prise ritualisée de l'iboga (*Tabernanthe iboga*). Cette plante endémique au Gabon, considérée comme un psychotrope hallucinogène en France, est connue pour ses nombreux effets : coupe-faim, anti-diurétique et anti-fatigue (Mazoyer *et al.*, 2012 : 40). Ce sont des groupes pygmées qui l'auraient fait connaître aux populations bantoues lors de leurs migrations initiales vers la forêt (Gollnhofer & Sillans, 1997).

D'un point de vue ethno-pharmaceutique, l'initiation au bwiti consiste ainsi, principalement, en l'ingestion d'une grande quantité de râpures d'écorce des racines d'iboga. Après ingestion, le postulant, *bandzi* en getsogho, reçoit des visions qu'il partage avec l'assemblée de spectateurs et d'initiés qui le guident en retour. Afin de combattre le trafic abusif de cette plante, appelée localement en français « bois sacré », le gouvernement gabonais l'a décrétée « trésor national » et l'a désormais interdite d'exportation le 6 juin 2000, sous l'influence de Lee White, ministre gabonais des Eaux, des Forêts, de la Mer et de l'Environnement, chargé du Plan climat et du Plan d'affectation des terres.

Les initiés au bwiti reçoivent leur vie durant, au cours de et à l'issue de l'initiation, un enseignement rituel qui passe par la conduite de cérémonies et le soin par les plantes de maladies corporelles et métaphysiques. Ils doivent franchir les différents grades de l'initiation à travers des épreuves physiques et psychologiques qui, lorsqu'elles sont surmontées, leur font gravir la hiérarchie.

Le bwiti s'est répandu au fil du temps dans la quasi-totalité du Gabon et chaque population y a ajouté sa touche. Il est donc aujourd'hui très hétérogène et difficile à saisir dans son ensemble (Gollnhofer, 1974 ; Sallée, 1979 ; Mary, 1983 ; Bonhomme, 2003 ; Grandgeorge, 2017 ; Devos, 2019). Il se retrouve dans la majeure partie du pays sous différentes formes, souvent associées à des populations spécifiques, qui se déclinent en trois branches principales : le disumba, le misökö et le bwiti syncrétique fang, et en plusieurs sous-branches : misökö ngöndè, misökö myöbè, et misökö assenguedia[6]. Chacune est marquée par une spécialité particulière, par exemple la divination pour le bwiti misökö ngöndè ou la connaissance botanique pour le bwiti misökö assenguedia.

Les initiés, appelés *nganga*, doivent passer par différentes étapes d'un parcours initiatique ayant pour but d'augmenter leur clairvoyance et leurs capacités divinatoires. L'une de ces étapes consiste en la consommation d'un plat rituel collectif, réservé aux initiés de même grade. Le plat, composé de différents ingrédients, est le support de la vision métaphysique du *nganga*. Il lui sert à effectuer des consultations divinatoires sans appui physique. Néanmoins, l'initié peut aussi avoir recours à d'autres techniques ou supports physiques servant d'intermédiaire avec les esprits, ancêtres et génies. Nombre de ces techniques et outils divinatoires se retrouvent de façon assez similaire dans d'autres régions et pays d'Afrique centrale (Laurentin-Retel, 1968). La consultation divinatoire est de toute façon partie intégrante du quotidien d'un *nganga*. Les personnes subissant une suite de malheurs s'adressent à eux afin d'en connaître l'origine et, si nécessaire, d'obtenir d'eux les traitements appropriés. Ainsi, les *nganga*, considérés à la fois comme devins *et* comme guérisseurs, sont régulièrement sollicités par les patients afin d'identifier les causes de leur malheur ou de leur maladie, avant qu'ils ne soient pris en charge et soignés, entre autres grâce aux connaissances ethnobotaniques des *nganga*.

La société initiatique féminine des mabundi, liée au bwiti et aussi appelée « bwiti des femmes », possède un statut intermédiaire. Ce n'est pas exactement du bwiti, puisqu'« on n'initie pas une femme au bwiti », disent les informateurs, mais elle n'en est pas indépendante non plus : les veillées[7] rituelles mabundi se font obligatoirement en présence de *nganga* (bwiti) dont le rôle est indispensable lors des séquences clé, alors que l'inverse n'est pas vrai. Dans la société initiatique mabundi, pourtant exclusivement féminine, les initiés hommes du bwiti ont aussi leur part de danses et chants pendant les cérémonies. Cependant, les séquences féminines des cérémonies mabundi sont bien plus longues que lors d'une cérémonie masculine. Ainsi, par exemple, alors que les danses mabundi ne sont pas obligatoires lors d'une veillée bwiti (branches misökö), elles sont essentielles dans les cérémonies mabundi et en représentent le « cœur ». C'est là que les initiées montrent tout l'éventail de danses et de chants qui leur sont spécifiques et qu'elles réservent à leurs cérémonies propres.

Le deuxième grand ensemble de sociétés initiatiques existant est composé des sociétés à génies tutélaires telles que le mwiri pour les hommes et son symétrique féminin, le nyèmbè. Elles sont considérées respectivement comme des rites de passage vers le statut d'homme et de femme adultes. En raison de cette symétrie et afin de rendre l'exposé le plus clair possible, il ne sera présenté succinctement ici que le mwiri, masculin, en tant qu'exemple paradigmatique. Cet ensemble rituel fait référence à un génie du même nom, auquel tous les jeunes hommes des populations locales étaient présentés après une période de formation incluant des brimades afin d'en « faire des hommes ». En échange du strict respect des règles du groupe d'initiés, les postulants obtiennent la protection du génie. Cette société consiste aussi en une forme de justice coutumière : si quelqu'un subit une suite de malheurs ou a été victime d'un vol, il s'adresse aux initiés qui se réunissent et procèdent à des actions rituelles secrètes pour demander au génie d'intervenir et punir le coupable, quel qu'il soit. D'après les nombreux témoignages donnés ou évoqués, celui-ci est alors pris rapidement d'un mal inexplicable qu'il ne peut « soigner » qu'en s'adressant à ce même groupe d'initiés à qui il doit se confesser pour se faire « enlever le mwiri ». Même si le rôle initial de cette société a été grandement amoindri du fait de la colonisation française et des missionnaires, de nombreuses personnes continuent aujourd'hui de s'adresser aux initiés afin d'obtenir

justice. Pour souligner l'importance sociale des initiés au mwiri, précisons par exemple que ceux-ci étaient naguère également responsables devant les villageois de la bonne gestion locale de la faune et de la flore : c'est en faisant planer la menace du mwiri sur les contrevenants prédateurs ou les possibles contrebandiers que certaines espèces animales et les hauts lieux écologiques (grands arbres, cascades, collines, sources, sites remarquables) étaient protégés des humains.

Regardons à présent les sociétés rituelles du troisième type, dites « de possession ». Originellement assimilées et réservées à la féminité, elles sont aujourd'hui mixtes, même si les femmes y dominent encore numériquement. Les hommes qui s'y initient sont parfois sujets à moqueries, décrits comme ceux qui « dansent comme des femmes », et « sont vêtus comme elles » lors des cérémonies. Il existe de nombreux types de ces sociétés de possession. Chacune porte le nom du génie qui en est à l'origine. On identifie *a priori* le génie censé posséder une femme « malade » en fonction des symptômes qu'elle présente (maladie de la peau, sautes d'humeur, infertilité, suite de malheurs, célibat de longue durée...). Puis, le diagnostic initial est confirmé par consultation d'un devin-guérisseur. L'initiation à ces sociétés, qui dure plusieurs jours, sert en premier lieu, grâce à la prise de l'iboga en grandes quantités, à la rencontre du possédé avec son génie, dans ses visions. Cohabitant à vie avec le génie, l'initié doit apprendre à respecter ses demandes exprimées lors de l'initiation afin de rester dans ses bonnes grâces et doit veiller à l'honorer régulièrement : « si je le délaisse trop longtemps, il va se manifester pour réclamer mon attention ». Très puissants, ces génies sont dits être aussi destructeurs que propitiatoires, en fonction de la relation établie entre l'initié et lui. Les initiés prennent donc grand soin d'honorer les génies concernés pour ne pas s'attirer leurs foudres et en particulier les femmes pour qu'ils les aident par exemple à se trouver un époux, avoir des enfants ou obtenir un travail.

Les banquets cérémoniels

- *Banquets post-veillées de bwiti*

Dans les banquets post-cérémonie liés au bwiti, après une nuit blanche chantée et dansée du coucher au lever du soleil, un repas collectif est systématiquement organisé. Les femmes, à qui incombent la cuisine, aidées des enfants, préparent la nourriture depuis la veille de la cérémonie, avant d'y assister. Il n'y a pas d'organisation spécifique immuable : chaque femme prend la responsabilité d'une charge en fonction des besoins. Néanmoins, il y a beaucoup d'enjeux et certaines veulent, en particulier, faire bonne figure : les belles-filles, par exemple, veulent montrer qu'elles sont de bonnes travailleuses et d'excellentes gestionnaires de maisonnée en vue de mariage. Les *mabundi*, elles, obéissent au doigt et à l'œil à leur mère initiatrice. En effet, montrer un comportement irréprochable, c'est être susceptible de passer dans les bonnes grâces des aînées et aînés et donc de devenir leur élève favorite, leur pouliche, leur héritière, dans un milieu où la transmission du savoir se fait oralement et est donc tributaire du bon vouloir de ceux qui enseignent. À celles et ceux qui montrent de l'orgueil, on donne les tâches les plus salissantes et difficiles.

Si les gazinières sont de plus en plus fréquentes, elles restent inadaptées à ce type d'événement du fait de la quantité de nourriture à préparer ainsi que de la durée des travaux culinaires. C'est ainsi que traditionnellement, et en général, les plats sont préférentiellement préparés au feu de bois, même en ville. Certaines espèces d'arbres sont préférées pour le bois de chauffe, celles au bois dense[8] qui brûle lentement, sans dégager trop de fumée. Les femmes utilisent également, pour aviver les braises, des déchets végétaux qui facilitent la production de feu. Ceux utilisés sont principalement les résidus végétaux issus de la fabrication d'huile de palme et d'huile de palmiste issues du palmier dit « à huile » (*Elaeis guineensis*).



Fig. 4. Femmes préparant les aliments d'un banquet cérémoniel lié au bwiti (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Eurydice Devos, 2021).

La confection de ces huiles, longue et fastidieuse, se réalise en plusieurs étapes, qui génèrent des déchets verts : fibres de noix qui, mises à sécher, servent d'allume-feu, ou coques d'amandes de palme pour nourrir la braise. J.-E. Mbot recense ainsi quatre-vingt-dix-sept usages du palmier à huile au Gabon (Mogomba, 2013 : 158). Ce palmier a une telle importance chez les populations de langues bantoues que son expansion en Afrique centrale pourrait être liée à leurs migrations, comme l'archéologue Jean Maley (1999 : 242) l'évoque :

> « Une alternative émerge à propos de cette phase d'installation : les essarteurs ont-ils planté les palmiers là où ils se sont arrêtés, ou bien se sont-ils arrêtés là où ils trouvaient des palmiers ? »

Il est difficile de trancher car il est fait référence au palmier à huile dans nombre de mythes d'origine de populations de toute l'Afrique sub-saharienne, depuis la Côte d'Ivoire jusqu'au Gabon, en passant par le Cameroun (Maley, 1999 : 241).

La préparation du repas cérémoniel est soumise aux mêmes normes et interdits que les repas quotidiens, interdits pour beaucoup observés ailleurs en Afrique centrale et de l'Ouest. Ainsi, une femme ne peut pas cuisiner la viande que mangeront des initiés si elle est menstruée ou a récemment eu des rapports sexuels, sous peine de tous les rendre malades[9]. Durant ses menstruations ou après rapports, elle ne peut non plus piler quoi que ce soit car le pilon et le mortier rappellent les organes génitaux masculins et féminins. La cuisine terminée, les femmes mettent les marmites de côté et s'occupent de la sortie des plats et des stocks afin que tout le monde ait une part après la cérémonie.

Elles s'occupent aussi de contrôler les réserves d'eau : allers-retours au puits, gestion des eaux des pluies et de rivière pour différents usages (boisson, vaisselle, bain). Une veillée accueillant en général de quarante à cinquante personnes, l'eau est une ressource incontournable pouvant se faire rare en saison sèche, période pendant laquelle a lieu le plus grand nombre de cérémonies. Dans certains villages, il faut même faire acheminer de l'eau en bidons par camion ou automobile depuis d'autres villages en rémunérant le chauffeur. C'est donc la saison pendant laquelle « l'eau devient payante ».



Fig. 5. Femmes préparant au feu de bois les plats du banquet cérémoniel pour le lendemain (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Eurydice Devos, 2019).

Les aliments du repas sont sélectionnés au regard de plusieurs logiques. Premièrement, leur coût et la capacité locale de les conserver. En général, dans les villages, il n'y a pas d'électricité, et dans les quartiers en ville, d'importantes coupures entravent l'utilisation de réfrigérateurs. Le critère de conservation est ainsi un élément important du fait des températures élevées, de l'humidité et de l'omniprésence des fourmis. Deuxièmement, il ne doit pas être possible de « mettre de poison dedans ». Le terme « poison » est ici à comprendre comme un « médicament » indigène qui, ingéré par quelqu'un à son insu, peut être un philtre d'amour, rendre malade, et même tuer. Ainsi, les légumes, par exemple les feuilles ciselées de l'épinard tropical (*Basela rubra* ou *Basela alba*) souvent consommées sautées, ou ceux consommés en purée comme l'aubergine africaine (*Solanum macrocarpon*), ne sont pas servis lors des banquets cérémoniels. Plus encore, leur consommation fait l'objet d'un interdit coutumier pour les jeunes initiés dans la vie quotidienne puisqu'ils n'ont pas, comme leurs aînés, eu accès au contrepoison et autres protections lors des prises de grade. On ne trouve ainsi dans les assiettes que des aliments *préhensibles* : des tubercules comme le manioc ou les ignames (*Dioscorea* spp.), du riz ou des doigts de banane plantain.

En ce qui concerne les viandes, il s'agit essentiellement de poulets ou de poissons, le plus souvent frits. Cela dépend de la région dans laquelle la cérémonie est organisée : littorale, fluviale ou forestière. Ainsi, à l'intérieur des terres, les gens apprécient particulièrement la viande de « brousse »[10], principalement celle du céphalophe[11] bleu (*Philantomba monticola*), du rat géant de Gambie (*Cricetomys gambianus*) et de l'athérure africain[12] (*Atherurus africanus*), qu'ils piègent au collet ou chassent au fusil.

Il existe de nombreux interdits alimentaires dans le cadre des initiations et il faut que la nourriture proposée lors des banquets respecte ceux de tous les participants, quelles que soient les sociétés rituelles dont ils peuvent être membres. Pour la viande, les interdits concernent surtout les femmes : elles ne peuvent manger de viande de civette palmiste africaine (*Nandinia binotata*), appelée localement « chat-huant », ni de celle de la genette servaline[13] (*Genetta servalina*). Dans la classification zoologique vernaculaire, ils entrent dans la catégorie des « animaux à griffes », tous proscrits pour les femmes. À braver l'interdit, elles risqueraient l'infertilité... Ce sont aussi des viandes rares, réservées aux hommes. Aujourd'hui, dans les faits, certaines femmes outrepassent ces règles qu'elles jugent dépassées, à la réprobation de la majorité. Toute malchance est alors interprétée au regard de cette transgression.



Fig. 6. Exemple de plat servi lors d'un banquet de fin de veillée. Saucisses de volaille, morceau frit de *Tilapia schwebischi* (appelé « carpe » en français du Gabon, espèce endémique de poisson d'eau douce en Afrique centrale) et aile frite de poulet, accompagnés de bananes plantains (de couleur claire) (près de la commune de Bifoun, province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Eurydice Devos, 2021).

Les hommes initiés au bwiti et ayant « obtenu *motoba* », une protection spirituelle, n'ont désormais plus le droit de manger de poissons relevant de la catégorie zoologique vernaculaire « sans écailles » tels les anguilles du fleuve ou les siluriformes (poissons-chats notamment, « silures » en français du Gabon) capturés notamment en saison sèche dans le limon des berges. Enfin, pour chaque initié, homme comme femme, la consommation de la viande de n'importe quel animal incarné dans ses visions issues de l'ingestion d'iboga est déconseillée à vie. Les plus communément vus sont les singes de tous types : chimpanzé commun (*Pan troglodytes*), cercopithèque blanc-nez[14] (*Cercopithecus petaurista*), mandrill[15] (*Mandrillus sphinx*), et les serpents, notamment le python (*Python sebae*). Beaucoup de femmes refusent de consommer ces derniers, soit parce qu'elles sont initiées à une société de possession dont le génie est assimilé à un serpent (comme le Mbumba), soit par peur de l'animal. Pour les femmes et quelques hommes initiés aux sociétés à génies classés comme aquatiques, sont également interdits le lamantin (*Trichechus senegalensis*), l'hippopotame (*Hippopotamus amphibius*) et la baleine (*Balaenoptera* spp.) ; tous considérés comme des sortes de sirènes.

Pour tous, hommes comme femmes initiés, la consommation du piment local (*Capsicum frutescens*, ou « piment de Cayenne ») est limitée, plus encore pour les jeunes initiés, et l'ail indigène (*Afrostyrax kamerunensis*) est interdit à vie au risque d'annihiler le pouvoir de l'iboga censé rester dans le corps. Il faut donc toujours proposer ce que, par élimination, tout le monde peut manger. Cela réduit drastiquement les choix possibles.

Une autre des raisons principales avancées concernant le choix des aliments est que la consommation de l'iboga dans les rituels du bwiti impose, le matin, un régime alimentaire adapté, doux pour l'estomac mis à rude épreuve pendant la nuit. Ceux qui viennent de passer la cérémonie d'entrée d'initiation et entrent dans leur période de « veuvage », les *bandzi*, n'ont pas le choix : ils doivent consommer seulement du bouillon de poisson sans sel et sans piment, seule préparation culinaire que leur estomac peut supporter après ingestion en grandes quantités de l'iboga, aux propriétés émétiques. L'aliment le plus plébiscité par les initiés après une veillée, et après l'ingestion d'iboga, est le manioc, épluché et cuit à la vapeur après avoir été coupé en petits cubes. Mis à tremper dans de l'eau pendant deux à trois jours avant d'être servis, ainsi préparés ces cubes sont appelés localement *cassadents* (en français du Gabon). Le manioc sous cette forme est souvent présent à la fin des veillées et les initiés en sont très

friands. En effet, certains *nganga* parmi les gradés gardent, à la manière du tabac à chiquer, des boulettes d'iboga entre leurs gencives et lèvres et ce, pendant plusieurs heures. Ces boulettes étant très amères et astringentes, des pertes de sensation et des brûlures peuvent subvenir. Les *cassadents* permettent aux *nganga* de retrouver la sensation, leur comblent l'appétit et les hydratent puisque ces cubes de manioc sont imbibés d'eau, ce qui est essentiel à l'issue d'une veillée en milieu tropical. En outre, le manioc est un aliment dont le goût neutre ne provoque pas de réaction particulière et n'entre pas en « conflit » avec l'amertume résiduelle de l'iboga.

Lorsque la veillée prend fin, le temple[16] dans laquelle elle se déroule est sommairement débarrassé les participants restent présents et conversent et s'amusent au temple. Des nattes sont installées au pied de son poteau central pour y déposer les marmites préparées la veille. Hommes et femmes restent assis chacun de leur côté, ainsi que les maîtres de cérémonie, à leur place au fond du temple. Une à deux femmes, *mabundi* en général, s'installent sur de petits tabourets, prêtes à servir, et attendent le signal du maître des lieux. L'ordre donné, un *nganga* vient présenter à l'oral aux génies et visuellement à l'assemblée chacun des plats présents, en prélève un peu de chaque et dépose ces prélèvements aux quatre coins du temple afin d'octroyer leur part aux non-vivants, premiers servis. Les femmes commencent ensuite à servir plats et boissons. Dans une ambiance de joie et de fête, chacun des participants a droit à une part, ce qui attire souvent des opportunistes qui se joignent au dernier moment de la veillée, au petit matin, et ne manquent jamais de faire savoir qu'ils n'ont pas reçu leur pleine portion. Chacun effectue individuellement des libations en versant un peu de sa boisson, quelle qu'elle soit, au sol avant de boire, en général des sodas et bières en bouteilles consignées et vin de palme artisanal.

Les aînés sont d'abord servis, avec les morceaux de choix : d'abord les hommes, qui ont priorité sur la viande de brousse (félins, queue ou foie d'athérure par exemple). Ensuite, le service suit l'ordre d'ancienneté d'initiation, d'abord les hommes, partant du plus haut placé, puis les femmes selon la même règle. Des changements peuvent être faits par politesse ou volonté de mettre quelqu'un à l'honneur. Certains aînés peuvent choisir de s'isoler et de ne manger qu'entre eux sur une table dressée à leur intention par une cadette de la maisonnée, laissant les autres manger au temple, le plat placé sur leurs genoux. Si cela peut sembler anodin d'un regard extérieur, au sein du groupe concerné la moindre faute peut faire perdre la face à celui dont on passe la préséance et être source de palabres futures en raison de l'humiliation ressentie.

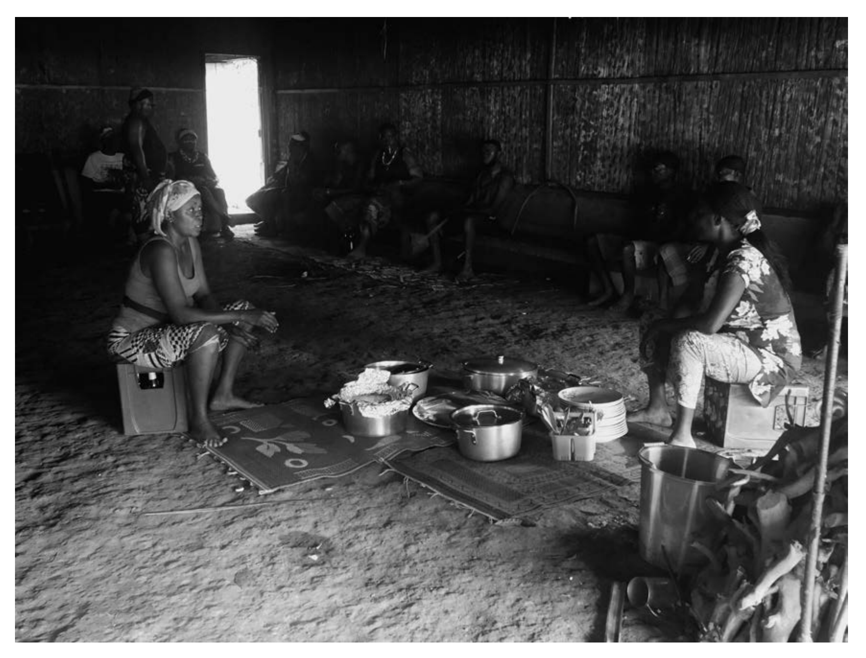


Fig. 7. Deux femmes *mabundi* (société d'initiation féminine liée au bwiti) attendent que le père spirituel autorise à servir (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2021).

Parfois, c'est avec intention que de telles fautes sont commises, par exemple lorsque, par le passé, quelqu'un a humilié un cadet et que celui-ci prend sa revanche avec les moyens à sa disposition. Quand les auteurs sont arrivés sur le terrain en novembre 2020, il leur a été relaté un tel conflit important survenu du fait qu'au cours d'une veillée, les plus anciens n'avaient pas été servis en premier, et qu'il ne leur restait à manger « que de vulgaires morceaux de poulets ». Affront pour eux, s'il en est ! Soulignons que ceci intervient dans le contexte d'une société où les hommes, en particulier les initiés et les plus âgés, sont en haut de la hiérarchie, cumulant tous les attributs du pouvoir.

Dans la vie quotidienne, les enfants mangent sur le sol, les femmes assises à l'écart et les seuls à manger à table sont les hommes ou les invités du maître. Ainsi, après une veillée, même lorsque chacun est servi, tant que l'« Ancien » n'a pas commencé à manger, « ouvrant le plat », il faut attendre : personne ne peut boire ni manger avant lui. Et s'il décide de faire d'abord un discours d'une demi-heure, chacun doit s'armer de patience. Le plat terminé, l'assiette est déposée quelque part par chacun, et les femmes s'occupent de débarrasser et laver la vaisselle. Les restes sont jetés sur le tas d'ordures un peu en retrait et les chiens s'en régalent. Un banquet de ce type a un coût non négligeable : une veillée de bwiti est faite pour honorer les esprits et il faut donc dépenser sans compter. Le coût d'une veillée dans sa totalité, incluant le repas post-veillée, peut revenir, en fonction du faste souhaité, à l'équivalent d'un montant compris entre 400 et 600 € (en 2020) dont la moitié pour la nourriture et la boisson, somme énorme localement alors que le revenu minimum mensuel d'un salarié au Gabon est, à la même époque, de seulement 150 000 FCFA, soit environ 225 €.

• *Repas d'initiés*

Très lié au bwiti, le mwiri en est aussi très différent et les banquets afférents ne font pas exception à la règle. En effet, publics dans le bwiti, ils sont ici réservés aux seuls initiés dans un cadre privé. Le mwiri étant une société secrète, la majorité des activités des initiés au mwiri se déroule à l'abri des regards, notamment pour ce qui concerne les repas collectifs qui interviennent dans le cadre de certains rites, par exemple celui qui consiste à « enlever le mwiri » qui aurait touché quelqu'un. Il s'agit d'un cérémoniel consistant à enlever la malédiction portée par une personne ayant commis un crime ou violé un interdit coutumier. Il faut la purifier après qu'elle a confessé ses fautes aux initiés. Cette purification est obligatoirement réalisée par plusieurs initiés qui, avant de commencer, partagent un repas en privé. Le demandeur du rite doit, en effet, offrir aux initiés, en fonction de la gravité de sa faute, un coq ou un mouton et un régime de bananes plantain. Les initiés reçoivent ces offrandes et, alors qu'une partie d'entre eux va en forêt pour consulter les génies et y collecter les ingrédients végétaux nécessaires au soin, quelques-uns s'occupent de tuer, dépecer, nettoyer et cuisiner l'animal ainsi que le régime de bananes à cuire, qu'ils mangeront ensemble.

La première hypothèse des auteurs face à cette pratique, celle d'un sacrifice au génie Mwiri, a été mise à mal lorsque ce plat rituel a certaines fois été préparé avec de la viande de dinde achetée au magasin de la ville prédécoupée et surgelée. En outre, de la viande de gibier peut aussi être utilisée, ce qui rend invraisemblable l'idée d'un sacrifice, puisque celui-ci impose, de manière universelle, l'utilisation d'un animal domestique (Ingold, 1986 : 243 ; Le Roux, 2006 : 35 *sq.* ; Sellato, 2019 : 967). Ce qui fut confirmé par les initiés interrogés : pour eux, la mise à mort de l'animal, quel qu'il soit, ne consiste pas ici en un sacrifice. Néanmoins, l'animal n'est pas choisi au hasard et joue secrètement un rôle symbolique fort au sein du rituel. La consommation de sa viande en groupe en est partie intégrante. La viande est cuisinée au plus simple, bouillie avec un peu d'eau, au feu de bois, à l'intérieur du temple du bwiti provisoirement emprunté par les initiés au mwiri pour leur cérémonie. Cet espace est alors interdit d'accès aux non-initiés au mwiri. Quand la viande est bien cuite, on verse dans le pot, sur la viande, de l'huile de palme non raffinée, du sel et de la banane plantain. Les doigts de bananes doivent rester entiers : il est interdit

de les couper, pas même à leurs extrémités comme le font les femmes quotidiennement. Quand tout est prêt, deux grandes feuilles de bananier assouplies au feu sont placées au pied du poteau central. La casserole est posée sur ce support. On n'utilise jamais de natte, *a contrario* du bwiti.

Les convives sont servis, par ordre de préséance. Seuls les plus hauts gradés ont droit à une assiette et des couverts. Les morceaux de viande restant du pot sont posés un à un sur les feuilles avec les doigts de bananes. Chacun s'assoit en tailleur autour du plat et mange avec ses mains, droite ou gauche indifféremment. Tout ce qui a été cuisiné doit être consommé et les os restants, jusqu'au plus petit, sont posés sur les feuilles. Ils joueront un rôle important par la suite, empaquetés dans ces feuilles de bananier. Le patient, debout, devra se placer dessus. Si le régime de bananes est trop imposant, les doigts non préparés sont cachés au fond du temple et seuls des initiés au mwiri peuvent en manger. Tout doit être fait par les hommes initiés : ni les aliments ni la vaisselle utilisée ne sauraient être touchés par une femme ou par un non-initié, ce qui revient au même. Sans rentrer dans les détails, il faut souligner l'importance de ce repas pour le bon déroulement du soin qui suit la collation. Le type d'aliment, le fait de partager la nourriture et même de se curer les dents après le repas, tout est pertinent et nécessaire au bon déroulement de l'ensemble du rituel. Le banquet dans le mwiri joue ainsi un rôle différent de celui du bwiti. Il est élément-clé d'un processus où les erreurs peuvent mener à l'échec du rituel et à la mort du patient, ou bien à ce que les initiés eux-mêmes soient « pris » par le génie Mwiri, alors obligés à leur tour de se le faire retirer rituellement. Dans le mwiri, le banquet prend une tout autre dimension que dans le bwiti et n'est pas un simple moment de convivialité et d'échanges, mais le cœur d'un rite aux enjeux vitaux.

• *Banquets intercesseurs*

Dans un autre registre, il est nécessaire d'évoquer les banquets organisés par les sociétés de possession, tels que le mbumba et le mabandji[17] : ils y occupent une place centrale et jouent un rôle considérable. En effet, lors de l'initiation à ces sociétés, une table est magnifiquement dressée à l'extérieur du temple, et y sont disposés divers aliments et boissons que les génies aiment afin qu'ils puissent venir manger à leur guise (quartiers d'oranges, pain, bonbons, sodas, bière, alcool distillé type whisky ou rhum en bouteille, nommé localement « liqueur »). Même des verres leurs sont servis.

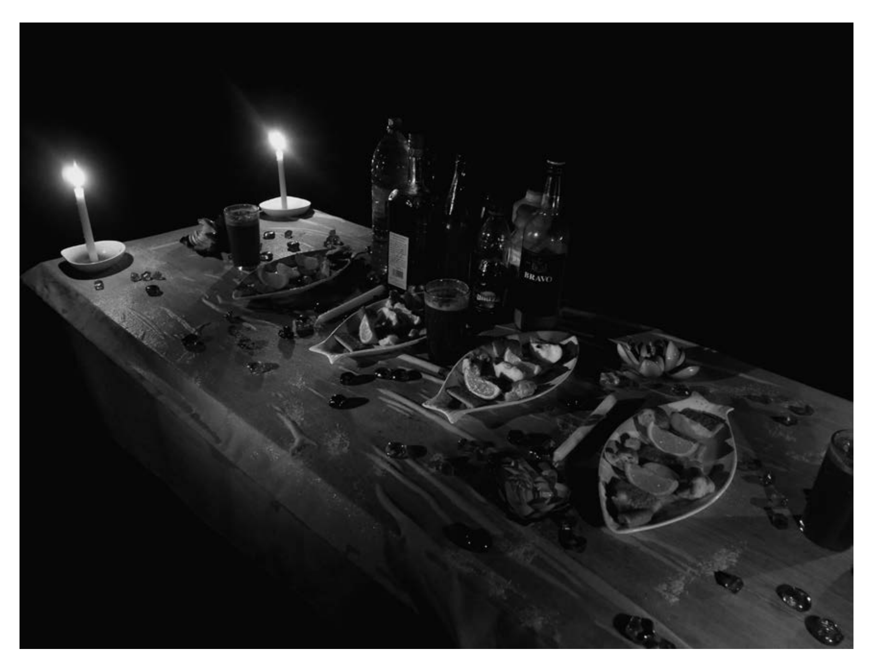


Fig. 8. Table des génies pendant une initiation au *mbumba* (photo : Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2021).

La table, comme on peut le voir sur la figure 8, est amplement décorée et éclairée par des bougies servant d'intermédiaires avec le monde invisible. Au petit matin, une fois la veillée finie et les génies sustentés, les participants mangent et boivent ce qui se trouve sur la table pour le partager symboliquement avec eux, avant que le repas collectif de fin de veillée ne soit servi. Ce banquet préparé pour les esprits sert à établir de bonnes relations entre l'initié (plus rare) ou l'initiée (plus courant) et son génie, l'aidant à entrer dans les bonnes grâces de ce dernier, pour réussir à trouver une épouse ou un mari, un travail, à être heureux. Ne pas se soumettre régulièrement à cet exercice, qui a un coût élevé comme précisé plus haut, c'est s'exposer à la colère du génie et donc risquer de tomber malade, avoir à subir des suites de malheurs ou divorcer par exemple.

Il existe encore un autre type de banquet intercesseur, cette fois-ci moins faste et réalisé à plus petite échelle : le *dilaγu*[18], appelé ainsi en yisangu, langue des Massango. Il est nommé *eaγo* en getsogho. Il s'agit de repas festifs organisés spécifiquement en l'honneur des ancêtres (André Raponda-Walker, 1934 : 102). Ils sont préparés pour les non-vivants avec des aliments et des boissons qu'ils sont censés aimer : poulet, sardines, pain, bananes plantain et douces, biscuits, bonbons, sucettes (fig. 9) mais aussi des sodas et de la bière. Déposés sur des tombes ou les rives des rivières, les *dilaγu* sont organisés dans plusieurs circonstances : lors de funérailles et de retrait de deuil par exemple (six mois ou un an après un décès lorsque la parentèle sort de veuvage) ; lorsque l'on veut spécifiquement demander à ses défunts parents protection, qu'ils portent chance lors de candidatures à un emploi salarié ou de fonctionnaire. Ces offrandes existent indépendamment de la société initiatique concernée : les auteurs ont pu les observer dans des contextes de bwiti, mabundi, elombo, lors d'enterrements et de retraits de deuil mais aussi lors de la fête des morts, célébrée le jour de la Toussaint au Gabon, dans une dimension ici syncrétique. Cette nourriture est toujours déposée sur des feuilles d'une plante, *Piper ombellatum*, qualifiées localement d'« assiettes des génies ». Il s'agit d'un taxon originaire d'Amérique tropicale et introduit en Afrique par les Portugais depuis le Brésil[19]. Ce banquet rituel des non-vivants est souvent accompagné d'un bain purificateur pour le commanditaire : celui-ci cite un à un le nom complet des défunts de sa famille, généralement en remontant ou en descendant tout au plus trois degrés de filiation, qu'ils soient ses aïeux, grands-parents, parents, oncles, tantes paternels et maternels, ou ses enfants. Après avoir servi les « assiettes des génies », les accompagnateurs, *nganga* ou membres de la parentèle doivent manger ce qui n'a pas été distribué aux ancêtres, afin de partager ce repas avec eux. C'est pendant que tous se restaurent que le parent du défunt est baigné rituellement afin d'être purifié. Rien ne doit revenir au village : cela reviendrait à ramener le malheur avec soi.



Fig. 9. *Nganga* (devins-guérisseurs) disposant les mets sur les feuilles de *Piper ombellatum*. Elles seront déposées sur des tombes ou rives de rivières (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2017).

• *Les plats rituels*

Il semble important d'aborder l'existence de différents plats rituels, mangés par les initiés à certaines occasions pour monter en grade dans chacune des sociétés initiatiques ou augmenter leur pouvoir spirituel. Le plus important, qui existe dans plusieurs des sociétés rituelles étudiées par les auteurs, est l'*idika* : il s'agit d'un mets enrobé de feuilles de bananier et de quelques autres plantes (qui doivent rester secrètes et inconnues des non-initiés). Il est placé près de la braise du foyer, à l'abri des regards (derrière le temple en général) pendant des heures, cuisant à l'étouffée. Cuisiné ainsi, il prend le nom de « paquet ». L'*idika* représente toujours une étape importante pour son bénéficiaire et vient lui donner un statut nouveau. La composition précise de ce mets doit rester secrète. Dans le bwiti, il est axé autour du sacrifice d'un coq accompagné, entre autres, de cinq taxons d'écorces comestibles à forte charge symbolique. Tout est méticuleusement préparé : une partie des ingrédients est acquise au marché local, comme l'arachide (*Arachis hypogaea*) ou les graines de courge (*Cucumerops* spp.) appelées localement « graines de concombre ». Les initiés doivent aller en forêt chercher les autres éléments végétaux nécessaires à la composition du plat, en tenue rituelle et maquillés (visage et parties du corps) avec du kaolin rouge et du kaolin blanc. Ces éléments végétaux peuvent varier en fonction de la société initiatique concernée : chacun d'entre eux possède sa signification et son rôle propres. Une fois les ingrédients végétaux réunis, une femme non menstruée et qui n'a pas eu de relations sexuelles récentes, « connue pour parler beaucoup », est choisie pour les piler rituellement. Installée sur un tabouret posé sur une natte, le mortier entre les jambes, elle est parée et maquillée de lignes de kaolin blanc sur le front, la poitrine et les bras. Les initiés hommes l'entourent et chacun touche son pilon de la main droite pour commencer à piler avec elle, en entonnant un chant spécial pour cette séquence. Le rythme une fois lancé, la femme continue de piler seule. Les chants s'enchaînent et ne s'arrêtent que lorsque l'opération est terminée, environ vingt minutes plus tard. Le produit concassé est ensuite emportée à l'écart. C'est en secret, entre hommes initiés ayant déjà reçu l'*idika*, accompagné seulement du récipiendaire, que le paquet est préparé et mis au feu. C'est aussi uniquement entre eux que le plat est dégusté, le postulant servi en premier, suivi des autres qui régénèrent ainsi, « réactivent », leur propre *idika*. Ils sont également des témoins, évitant ainsi tout possible soupçon d'empoisonnement en cas de problème après l'ingestion du plat.



Fig. 10. *Mabundi* pilant rituellement l'*idika*, entourée de *nganga* (photo : Eurydice Devos, 2019).

Les *mabundi* suivent la même procédure générale mais nomment le plat *diputa*. La grande spécificité est qu'il est centré non pas autour de la viande de coq mais de celle d'un poisson-chat (*Clarias pachynema*) dont la pêche rituelle est spécifiquement réalisée par des femmes initiées au nyèmbè, accompagnées de quelques hommes initiés au mwiri pour les assister. Cependant, ce sont seulement les hommes initiés au mwiri qui peuvent aller chercher en forêt les éléments végétaux comestibles nécessaires à la confection du plat et à la préparation du « paquet ». Même la bénéficiaire du rituel n'est pas autorisée à assister à la collecte en forêt. Les femmes récupèrent le paquet une fois celui-ci fermé et s'occupent de sa cuisson. Pendant les nombreuses heures de cuisson à la braise, il reste sous haute surveillance. Il est mangé par la bénéficiaire accompagnée des femmes initiées possédant le grade nécessaire, c'est-à-dire ayant obtenu leur *diputa*. Il n'y a aucun reste. Après la consommation de ce plat, la veillée reprend et la récipiendaire est fortement mise à contribution pour les séquences de danse, de manière à ce qu'elle « fasse descendre son plat dans l'estomac » comme disent les locaux.

Conclusion

Il faut souligner l'importance des enjeux sociaux que sous-tend le partage en groupe de la nourriture au Gabon, que ceux-ci relèvent d'un pouvoir politique, économique ou symbolique alors que les sociétés initiatiques évoquées dépendent des trois. Derrière des faits d'apparence anodine se cachent des aspects sociaux révélateurs, comme il a été évoqué dans cet article à propos de précautions prises vis-à-vis d'un éventuel empoisonnement ou d'interdits coutumiers, ou de la présence d'une viande rare préparée en l'honneur d'un invité spécial. Au-delà de l'image bénigne de femmes qui discutent et s'activent à la préparation des mets et d'hommes qui s'affairent à préparer la veillée, se révèlent des luttes acharnées pour le pouvoir local, y compris spirituel, et la succession, c'est-à-dire la bonne transmission des savoirs autant que des influences et des réputations, sans parler des conseils proposés au service d'ambitions politiques et économiques locales ou nationales.

L'espace de la cuisine est privé et plutôt réservé aux femmes. Il est à respecter et les hommes pris à trop y rester sont rappelés à l'ordre et à leur place par les autres hommes. Ce quotidien anodin de prime abord est en fait le ciment de la société locale concernée et en recèle la majorité des codes, trop souvent cherchés dans l'exceptionnel qui, certes les fait briller, mais de façon aussi éphémère qu'intense. La clef véritable de ces codes sociaux réside plutôt bel et bien dans la langueur et la monotonie du quotidien, qui distrait par sa lente répétition. Mais pour décrypter l'énigme ethnographique, outre observer les cérémonies exceptionnelles, il faut en fait ne pas négliger tous ces petits détails apparemment anodins que sont la façon de positionner le bois pour allumer un feu, le choix de l'emplacement du foyer, de celui à qui est assigné telle ou telle tâche, de qui mange quoi et quand. Tout n'est peut-être pas significatif, mais ce qui l'est est inestimable pour la compréhension de ce qui se joue durant les cérémonies majeures et pour saisir la complexité des rapports sociaux locaux confrontés à des tentations et des projets dépassant la surface apparemment lisse des choses ordinaires.

La préparation et l'organisation de tels banquets sont des éléments majeurs de la tenue soit d'une veillée, soit d'un rituel, et constituent l'un des postes de dépenses les plus importants pour les villageois concernés, représentant la majeure part du coût total d'une cérémonie. Pourtant, au Gabon et à ce jour, peu semblent s'être intéressés aux banquets en eux-mêmes et à la place qu'ils tiennent dans les différents rites. Plus que de simples réjouissances méritées à la fin d'une veillée de bwiti, au regard de nombreux enjeux, ils sont d'abord des repas secrets avec de nombreuses significations codées, notamment dans le mwiri, ou le mode de relation préférentiel avec les entités non-humaines afin d'obtenir leurs faveurs, en particulier dans les sociétés de possession.

La nourriture consommée de façon collective et extraordinaire comme elle vient d'être décrite pour plusieurs sociétés initiatiques différentes et liées au bwiti dans cette partie du Gabon, incluant humains et non-humains, vivants et non-vivants, est partie intégrante des pratiques rituelles que les auteurs ont chacun pu étudier dans divers quartiers de villes et plusieurs villages ruraux formant leurs terrains respectifs bien différenciés, parfois aussi ethnographiant de concert lors de certaines plus rares cérémonies associant les sociétés rituelles féminines et masculines et organisées dans un même village forestier ou un même quartier citadin.

Cette consommation collective de nourriture est l'un des points communs aux rituels de toutes les sociétés initiatiques rencontrées par eux jusqu'à présent au Gabon, en particulier dans cette branche inédite du bwiti, l'assenguedia, qu'ils sont les premiers à documenter, en l'abordant, qui plus est, du point de vue des femmes comme du point de vue des hommes. En réalité, cet ensemble rituel, principalement lié au bwiti, constitue au sens propre, en chacun de ses divers avatars selon la population concernée, un fait social total, tel que l'a défini Marcel Mauss (1925), c'est-à-dire un phénomène social par lequel s'expriment toutes les institutions sociales de cette population, qu'il faut continuer à éclairer. En outre, durant leur récent long terrain de recherche, en 2020-2021, les auteurs ont relevé pour la première fois l'existence de plusieurs sociétés de possession demeurées inconnues jusqu'alors et qu'ils ont commencé de documenter. Les auteurs cherchent à présent à étendre leurs recherches à d'autres sociétés initiatiques afin de pouvoir aboutir à un inventaire le plus exhaustif possible des divers rituels et sociétés d'initiation et de possession gabonais et de leurs interactions.

BIBLIOGRAPHIE

ANONYME/Pôle géographique du MAE, 2018, *Carte du Gabon. 1:1 000 000*, Paris, Pôle géographique du ministère des Affaires étrangères.

BAHUCHET, Serge & Gérard PHILIPPSON, 1998, « Les plantes d'origine américaine en Afrique bantoue. Une approche linguistique », p. 87-116 *in* Monique Chastanet (sous la dir. de) : *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala, 587 p.

BAHUCHET, Serge & Henri GUILLAUME, 1979, « Relations entre chasseurs-collecteurs pygmées et agriculteurs de la forêt du nord-ouest du bassin congolais », p. 109-139 *in* Serge Bahuchet (dir.) : *Pygmées de Centrafrique. Études ethnologiques, historiques et linguistiques sur les pygmées « Ba. Mbenga » du nord-ouest du bassin congolais*, Paris, SELAF, 179 p.

BARRAU, Jacques, 1972, « Culture itinérante, culture sur brûlis, culture nomade, écobuage ou essartage ? Un problème de terminologie agraire », *Études rurales*, 45 : 99-103.

BELLONI du CHAILLU, Paul, 1863, *Voyages et aventures dans l'Afrique équatoriale. Mœurs et coutumes des habitants. Chasses au gorille, au crocodile, au léopard, à l'éléphant, à l'hippopotame, etc.*, Paris, M. Lévy, 588 p.

BENMAKHLOUF, Mehdi, 2020, « Les plus anciennes preuves de la présence humaine dans le bassin du Congo enfin datées », *National Geographic*, (texte uniquement en ligne : https://www.nationalgeographic.fr/histoire/2021/03/quand-la-paleogenetique-bouleverse-lhistoire).

BONHOMME, Julien, 2003, *Le Miroir et le crâne. Le parcours rituel de la société initiatique bwete misoko (Gabon)*, Paris, EHESS (thèse de doctorat en anthropologie, sous la dir. de Philippe Descola), 576 p., multigr.

CLIST, Bernard, 1990, « Des derniers chasseurs aux premiers métallurgistes. Sédentarisation et débuts de la métallurgie du fer (Cameroun, Gabon, Guinée équatoriale) », p. 458-478 *in* Dominique Schwartz et Raymond Lanfranchi (dir.) : *Paysages quaternaires de l'Afrique centrale atlantique*, Paris, Éd. de l'ORSTOM, 535 p.

CROS, Michèle & Julien BONDAZ, Maxime MICHAUD (dir.), 2012, *L'Animal cannibalisé. Festins d'Afrique*, Paris, Éditions des archives contemporaines, 213 p.

DESCHAMPS, Hubert, 1962, *Traditions orales et archives au Gabon. Contribution à l'ethno-histoire*, Paris, Berger-Levrault, 179 p.

—, 1963, « Quinze ans de Gabon. Les débuts de l'établissement français, 1839-1853 », *Outre-mers. Revue d'histoire*, 50 (180) : 283-345.

DEVOS, Eurydice, 2019, *Un Pas après l'autre. Initiation et enseignements rituels chez les* mabundi *(Moyen-Ogooué, Gabon)*, Strasbourg, université de Strasbourg (mémoire de 2e année de master d'ethnologie et d'anthropologie sociale, sous la dir. de Pierre Le Roux), 137 p., multigr.

DITOUGOU, Lucien, 2009, *On est ensemble. 852 mots pour comprendre le français du Gabon*, Libreville, Ed. Raponda-Walker, 154 p.

EPELBOIN, Alain, 2012, « Fierté pygmée et "pygmitude" : racismes et discriminations positives », *Journal des Africanistes*, 82 (1-2) : 73-105.

FROMAGET, Michel, 1986, « Aperçu sur la thérapeutique du conjoint invisible chez les Myéné du Gabon », *Journal des Africanistes*, 56 (1) : 105-112.

GOLLNHOFER, Otto, 1968, « *Bokudu, ethno-histoire ghetsogho*, tome 1, *Essai sur l'Histoire générale de la tribu d'après la tradition orale* [note critique] », *Annuaires de l'École pratique des hautes études*, 81 (77) : 361-363.

—, 1974, *Les Rites de passage de la société initiatique du bwete chez les Mitsogho. La manducation de l'iboga*, Paris, université Paris Descartes (thèse de doctorat en ethnologie, sous la dir. de Germaine Dieterlen), 2 vol., 229 p., multigr.

GOLLNHOFER, Otto et Roger SILLANS, 1997, *La Mémoire d'un peuple. Ethnohistoire des Mitsogho, ethnie du Gabon central*, Paris/Dakar, Éd. Présence africaine, préface de Georges Balandier, 244 p.

GRANDGEORGE, Marc-Emmanuel, 2018, *Des Racines au feuillage. Ethnographie des pratiques quotidiennes dans le bwiti misoko assenguedia (province du Moyen-Ogooué, Gabon)*, Strasbourg, université de Strasbourg (mémoire de 1re année de master d'ethnologie, sous la dir. de Roger Somé et Pierre Le Roux), 158 p., multigr.

—, 2019, *Là où ça ne finit jamais. Ethnographie de pratiques initiatiques dans la province du Moyen-Ogooué (Gabon)*, Strasbourg, université de Strasbourg (mémoire de 2e année de master d'ethnologie et d'anthropologie sociale, sous la dir. de Pierre Le Roux), 139 p., multigr.

GUILLAUME, Henri, 2001, *Du Miel au café, de l'ivoire à l'acajou. La colonisation de l'interfleuve Sangha-Oubangui et l'évolution des rapports entre chasseurs-collecteurs pygmées aka et agriculteurs (Centrafrique, Congo), 1880-1980*, Louvain, Éd. Peeters, 1162 p.

IDIATA, Daniel Franck, 2007, *Les Langues du Gabon. Données en vue de l'élaboration d'un atlas linguistique*, Paris, L'Harmattan, 268 p.

INGOLD, Tim, 1986, *The Appropriation of Nature. Essays on human ecology and social relations*, Manchester, Manchester University Press ("Themes in Social Anthropology"), 287 p.

JACQUOT, André, 1978, « Le Gabon », p. 493-503 *in* Daniel Barreteau (dir.) : *Inventaire des études linguistiques sur les pays d'Afrique noire d'expression française et sur Madagascar*, Paris, Conseil international de la langue française (CILF), 624 p.

JEAN, Suzanne, 1975, *Les Jachères en Afrique tropicale. Interprétation technique et foncière*, Paris, Institut d'ethnologie ("Muséum national d'Histoire naturelle, Mémoires de l'Institut d'ethnologie", XIV), 168 p.

JOLLY, Jean, 2008, *L'Afrique et son environnement européen et asiatique*, Paris, L'Harmattan, 118 p.

LAVAL-JEANTET, Marion, 2004, « Approche thérapeutique de la prise d'iboga dans l'initiation au bwiti vécue par les Occidentaux », *Psychotropes*, 10 (3) : 51-69.

LE BOMIN, Sylvie & Jean-Émile MBOT, 2012, « Sur les traces de l'histoire des Pygmées du Gabon. Résultats de cinq ans de prospection », *Journal des Africanistes*, 82 (1/2) : 277-318.

LELART, Michel, 1990, *La Tontine. Pratique informelle d'épargne et de crédit dans les pays en voie de développement,* Londres, John Libbey Eurotext, 380 p.

LE ROUX, Pierre, 2006, « La femme et l'oiseau », p. 25-116 *in* Pierre Le Roux & Bernard Sellato (dir.) : *Les Messagers divins. Aspects esthétiques et symboliques des oiseaux en Asie du Sud-Est*, Paris/Bangkok, SevenOrients/CS/IRASEC, avec la Fondation Singer-Polignac et la Maison Asie Pacifique (CNRS & univ. de Provence), 862 p.

MALEY, Jean, 1999, « L'expansion du palmier à huile (*Elaeis guineensis*) en Afrique centrale au cours des trois derniers millénaires. Nouvelles données et interprétations », p. 237-254 *in* Serge Bahuchet, Daniel Bley, Hélène Pagezy, Nicole Vernazza-Licht (dir.) : *L'Homme et la forêt tropicale. Actes de la x*[e] *journée scientifique de la Société d'écologie humaine, novembre 1998*, Chateauneuf-de-Grasse, Éditions de Bergier ("Travaux de la Société d'écologie humaine"), 707 p.

MARET, Pierre (de) & Hamady BOCOUM, Frank AIG-IMOUKHUEDE, 2000, *Les Routes du fer en Afrique. Rapport CLT.2000/WS/3*, Paris, UNESCO, 31 p, multigr.

MARY, André,1983, *La Naissance à l'envers. Essai sur le rituel du bwiti fang au Gabon*, Paris, L'Harmattan, 384 p.

MAUSS, Marcel, 1925, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, Librairie Félix Alcan ("L'année sociologique, nouvelle série"), 186 p.

MAZOYER, Cédric *et al.*, 2012, « Intoxication mortelle à l'iboga. Quantification de l'ibogaïne et de l'ibogamine dans des racines d'iboga et dans des prélèvements post-mortem par CPG-SM/SM », *Annales de toxicologie analytique*, 24 (1) : 39-47.

MOGOMBA, Guy Serge, 2013, *Ethnoécologie des Mitsogho du Gabon. Ethnobotanique et ethnozoologie*, Nancy, université de Lorraine (thèse de doctorat en ethnologie, sous la dir. d'Abdel Wedoud Ould Cheikh et d'Éric Navet), 433 p., multigr.

OSLISLY, Richard, 2007, « Signes de vie », *Gabon* : 39-43.

OSLISLY, Richard & Bernard PEYROT, 1992, « L'arrivée des premiers métallurgistes sur l'Ogooué, Gabon », *The African Archaeological Review*, 10 (1) : 129-138.

PERROIS, Louis *et al.*, 1983, « Ethno-linguistique », p. 46-47 *in* Jacques Barret (dir.) : *Géographie et cartographie du Gabon. Atlas illustré*, Paris, Édition des classiques d'expression française (EDICEF), 135 p.

PORTÈRES, Roland, 1961, « L'ethnobotanique. Place - Objet - Méthode - Philosophie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 8 (4) : 102-109.

RAPONDA-WALKER, André, 1934, « Plantes aromatiques offertes par les Gabonais aux mânes de leurs ancêtres », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 14 (150) : 102-106.

ROBILLARD, Marine et Serge BAHUCHET, 2012, « Les Pygmées et les autres : terminologie, catégorisation et politique », *Journal des Africanistes*, 82 (1/2) : 15-51.

SALLÉE, Pierre, 1985, *L'Arc et la harpe. Contribution à l'histoire de la musique du Gabon*, Paris, université Paris X (thèse de doctorat en ethnologie, sous la dir. de Gilbert Rouget), 493 p., multigr.

SAVORGNAN de BRAZZA, Pierre (de) & Noël-Eugène BAILLY, 1879, *Expédition sur les cours supérieurs de l'Ogôoué, de l'Alima et de la Licona, par MM. Savorgnan de Brazza et N. Ballay*, Paris, Éditions C. Delagrave, 35 p.

SELLATO, Bernard, 2019, « Le domestique et le sauvage, les morts et les dieux. Le sacrifice à Bornéo », p. 965-977 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au Seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.

SEMIN, Jeanne, 2007, « L'argent, la famille, les amies. Ethnographie contemporaine des tontines africaines en contexte migratoire », *Civilisations. Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*, 56, p. 183-199.

TESTART, Alain, 2014, *L'Amazone et la cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Gallimard ("Bibliothèque des sciences humaines"), 188 p.

VANSINA, Jan, 1997, « Histoire du manioc en Afrique centrale avant 1850 », *Paideuma*, 43 : 255-279.

NOTES

1. Les auteurs tiennent à remercier très sincèrement Pierre Le Roux pour ses relectures et suggestions de correction pertinentes, ainsi que le comité d'organisation.

2. La lieue du roi ou de France (dite commune ou terrestre), équivalait à 4,4448 km.

3. Essartage ou agriculture itinérante sur brûlis (en milieu forestier) avec longue jachère forestière (voir Jacques Barrau, 1972 ; Suzanne Jean, 1975) ; *shifting cultivation* ou *swidden cultivation* en anglais.

4. Les langues du Gabon distinguent la voyelle mi-ouverte postérieure arrondie [ɔ], ici notée /ö/, de la voyelle [o] mi-fermée postérieure arrondie notée /o/.

5. La tontine consiste à ce qu'un groupe restreint de personnes verse, à une fréquence déterminée, une somme d'argent fixe. À chaque échéance, une personne du groupe reçoit la somme totale d'argent collectée. Cette pratique est également appelée « épargne rotative » (voir Lelar, 1990 ; Semin, 2007).

6. L'écriture « assenguedia » est préférée à celle, plus phonologique, d'*asèngedja*. C'est en effet ainsi que les initiés à cette branche du bwiti misökö, utilisant les caractères du français, l'orthographient sur leurs posters ou tee-shirts floqués par exemple.

7. Dans les rituels gabonais considérés, d'initiation ou de possession, autant masculins que féminins, le mot « veillée » désigne la partie de la cérémonie avec chants et danses qui se déroule dans le temple dédié toute la nuit et se conclut par un festin collectif dit « post-veillée » par les auteurs de ce texte. Le terme « veillée » ne résume pas l'ensemble du rituel plus complexe et qui peut s'étendre sur une longue durée.

8. Les essences préférées pour le bois de chauffe font partie d'un groupe d'essences appelé par les villageois « bois divers ». Il s'agit de tout bois d'essence commercialisable hors okoumé (*Aucoumea klaineana*) et ozigo (*Dacryodes buettneri*). C'est une catégorie de la foresterie, passée dans le langage commun au Gabon.

9. Pour aller plus loin sur ce sujet, voir Testart (2014 : 24).

10. L'expression, couramment utilisée partout en Afrique francophone, désigne la viande d'animaux sauvages, ce que l'on appelle en français du « gibier », par opposition à la viande des animaux domestiques des villages, issus de l'élevage.

11. *Cephalophus* spp., bovidés égodontes de forêt, proches des antilopes et des caprins, ressemblant à de petites antilopes.

12. Genre de rongeur de la famille des Hystricidés, communément appelé « porc-épic des régions chaudes » ou « porc-épic à queue en brosse » eu égard à son appendice caudal s'achevant en une touffe de poils durs.

13. Espèce de mammifère carnivore de la famille des Viverridés, à l'aspect d'un petit félin.

14. Petit primate de la famille des Cercopithécidés.

15. Autre primate de la famille des Cercopithécidés, apparenté au babouin et très proche du drill.

16. Construction à base rectangulaire et à trois pans, soutenue par un poteau central, où se déroulent la plupart des activités rituelles. À ce sujet, voir O. Gollnhofer (1974).

17. Plusieurs témoignages oraux indiquent que ces banquets existeraient dans toutes les sociétés de possession. Cependant, cela reste à confirmer par l'observation.

18. L'usage au Gabon et chez les linguistes spécialistes des langues concernées est de noter /γ/, /g/ ou /gh/ la consonne fricative vélaire sonore [γ] qui se prononce entre les sons [g] et [ʁ], et transcrite ici /γ/.

19. Arbuste ou plante herbacée de la famille des Pipéracées. Cette plante connue sous le nom vulgaire de « bois d'anisette » ou « grand baume », aujourd'hui répandue dans tout le monde tropical humide et équatorial, est généralement très utilisée dans les médecines traditionnelles.

LE BANQUET CÉRÉMONIEL NÉOLITHIQUE EST-IL FAIT DE CUISSONS COLLECTIVES, DE BÂTIMENTS COMMUNAUTAIRES, DE FESTINS CANNIBALES ?

par

Luc JALLOT

Archéologue, maitre de conférences HDR, université Paul Valéry-Montpellier 3,
membre du laboratoire Archéologie des sociétés méditerranéennes
(ASM, UMR 5140 CNRS & univ. Paul Valéry-Montpellier 3)

Résumé : Dans cet essai, nous proposons quelques hypothèses à partir d'études de cas archéologiques en relation avec le thème du banquet cérémoniel. La première partie, intitulée « Autour des mots », met en perspective des concepts, des termes, des significations requises. Elle dresse un état très général des connaissances sur les notions de consommation collective et de partage de nourriture. Il en ressort des champs ontologiques inspirés par la consomption des corps, où mort, sexualité, renaissance et nourriture jouent à cache-cache. Après avoir ébauché la réflexion autour de ces thèmes, la seconde partie intitulée « Autour des vestiges » aborde les études de cas archéologiques. Ils concernent les aménagements destinés à la cuisson, les lieux de rassemblement, les pratiques alimentaires, l'anthropophagie, la nourriture et les services à boire. La problématique du banquet cérémoniel néolithique est de la sorte envisagée sur un fond de concepts dédiés et un corpus de données archéologiques qui donnent lieu à des hypothèses relevant de différentes échelles d'observation. Nous abordons en parallèle les problèmes soulevés par le déterminisme techno-économique et les travers fonctionnalistes qui peinent à expliquer la néolithisation, mais aussi par le concept de « Part Maudite », exposé par Georges Bataille, qui explique peut-être les fondements de la dépense et de la richesse. Dans un épilogue, nous nous permettrons d'élargir brièvement le débat au rapport entre archéologie et anthropologie dans le procédé d'exploitation des données.

Mots-clés : Festin - banquet - boisson - alimentation - anthropophagie - PPNA - Néolithique - Montaigne - Claude Lévi-Strauss - Alain Testart - Georges Bataille

IS THE NEOLITHIC CEREMONIAL BANQUET MADE UP OF COLLECTIVE COOKING, COMMUNITY BUILDINGS, CANNIBAL FEASTS?

Abstract: In this essay we offer some hypotheses from archaeological cases studies related to the theme of the ceremonial banquet. The first part, entitled « Around words », puts into perspective concepts, terms, required meanings. It draws up a very general state of knowledges, on the notions of collective consumption and sharing of food. What emerges are ontological fields inspired by the consumption of bodies, where death, sexuality, rebirth and food play hide and seek. After having outlined the reflection around these themes, the second part entitled « Around the remains » addresses the archaeological case studies. They relate to facilities for cooking, gathering places, food practices, cannibalism, food and drinking services. Thus, the problem of the neolithic ceremonial banquet is considered against a background of dedicated concepts and a corpus of archaeological datas, it gives rise to hypotheses relating to different scales of observation. We address in parallel the problems raised by the techno-economic determinism and the functionalist shortcomings which struggle to explain neolithization, but also by the concept of « Part Maudite » presented by Georges Bataille, it perhaps explains the foundations of expenditure and wealth. In an epilogue, we will allow ourselves to briefly broaden the debate to the relationship between archeology and anthropology in the datas processing process.

Keywords: Feast - banquet - drink - food - cannibalism - PPNA - Neolithic - Montaigne - Claude Lévi-Strauss - Alain Testart - Georges Bataille

Préambule

Quelques mois avant ce séminaire, se tenait un banquet préparé par la commune des Eyzies-de-Tayac, en Dordogne, haut lieu de l'archéologie préhistorique. En compagnie de quelques convives, il s'agissait de déguster la viande rôtie d'un bison en échangeant avec des paléolithiciens réunis pour l'occasion. Le festin se déroulait dans la douceur d'un soir d'été, sous la présence hiératique de la falaise où s'ouvre l'abri Pataud, à peu de distance des immenses abris de Laugerie, à quelques jets de pierre du cours de la Vézère, dans l'évocation de l'effervescence intellectuelle du XIXe siècle, quand se construisait sous les auspices de colériques ou glorieux pionniers à casquette, à voilette de tulle ou à chapeau melon, la connaissance des temps anté-historiques. Le rassemblement des préhistoriens mêlés au public au pied de ces falaises mémorielles donnait à ce festin une touche particulière qui semblait relever d'un cérémonial (fig. 1). Sans doute cet événement inspira-t-il la teneur de cet article.

À vrai dire : un « casse-tête », tant le sujet est multiple. Sans prétendre à l'exhaustivité, nous y abordons les thèmes qui relient plus ou moins directement les données archéologiques au banquet cérémoniel. Nous avons plutôt évité les références aux anthropologies sociale et économique, n'ayant décidément pas assez de recul pour traiter sereinement de ces informations que la lecture seule des auteurs ne suffit pas à maîtriser. Sans doute est-ce une façon désinvolte de ne pas affronter les pièges où se fourvoient la plupart des archéologues – à quelques petites incursions près. Le cadre géographique de cette enquête est centré sur la moitié sud de la France où nous avons pris la manie de fouiller des sites du Néolithique. Nous ferons quelques incursions au Proche-Orient, en Allemagne et en Italie. Ces différentes régions ne sont pas culturellement liées, sauf si l'on envisage les processus de transferts techniques sur le long terme, mais elles sont l'enjeu de problématiques archéologiques voisines qui illustrent notre propos sur le banquet cérémoniel. La première partie en forme d'introduction, intitulée « Autour des mots », met en perspective concepts, termes et significations. La seconde partie intitulée « Autour des vestiges », plus développée, aborde les études de cas sur les aménagements destinés à la cuisson, les lieux de rassemblement, les pratiques alimentaires, l'anthropophagie et les services à boire. La plupart des opérations archéologiques présentées ne sont pas de notre fait car il nous est apparu nécessaire de sortir de notre cadre de compétence habituel. Les auteurs de ces travaux remarquables et les spécialistes qui en ont étudié les aspects particuliers voudront bien excuser le traitement rapide de l'information[1].



Fig. 1. Banquet de la « fête du bison ». La chair d'un bison cuit à la broche est servie aux invités sous les falaises des Eyzies-de-Tayac, Dordogne, France (photo L. Jallot, août 2018).

Autour des mots

• L'aliment

Le Cru et le cuit de Claude Lévi-Strauss (2014 [1964]), premier volume des *Mythologiques*, a su attirer l'attention par son titre simple et malin, mais qui ne livre qu'une miette du propos savant de l'ouvrage. Rien de moins que le début d'un énoncé qui, de la mythologie du dénicheur d'oiseau au jaguar-cuisinier, ouvre les portes de la pensée mythique. Au temps de la gloire du structuralisme, avant le meurtre symbolique du père fondateur et sa dévoration par une nouvelle génération, le même auteur évoque, dans une magistrale leçon d'anthropologie, le « triangle culinaire » (Claude Lévi-Strauss, 1965). Il y oppose dans toute cuisine, le rôti et le bouilli, le cru au cuit et au pourri. La matrice met en scène la cuisine, le repas, sa préparation, dans les sociétés non modernes. La grille de lecture s'applique aussi à nos attitudes contemporaines, quand l'art du barbecue (par transfert donné au nom de l'appareil qui servait à griller les viandes), venu des États-Unis dans les années soixante, s'imposa dans les pique-niques et au jardin. C'est plutôt la viande rôtie que l'on servait dans l'ancienne France « pour le banquet dont elle marquait même le point culminant : servie même après les viandes bouillies et les herbes du début et accompagnée de "fruits extraordinaires" tels les melons, oranges, olives et câpres » (Claude Lévi-Strauss, 1965 : 25). La structure envisagée par l'auteur se complexifie ensuite, en ajoutant le frit, le mariné, le végétal en opposition à l'animal. Lévi-Strauss nous signale aussi – et cela doit intéresser les archéologues – qu'en matière de cannibalisme, c'est plutôt le corps de l'ennemi qui est rôti, pas celui du parent décédé (Claude Lévi-Strauss, 1965 : 16). On a trouvé à redire sur le caractère universaliste de la démonstration, sauf si l'on accepte les inversions du rapport cru/bouilli et nature/culture. Nous y trouvons en effet un intérêt quand la matrice sépare et réunit des substances dans une relation triangulaire, qui possède sans doute cette géométrie variable en temps et en lieu. Le banquet, le choix et le partage de nourriture s'en trouvent par là même soumis à toutes les rotations des combinaisons permises par la relation équilatérale : un triangle de ce genre qui s'inscrirait dans un cercle (Claude Lévi-Strauss, 1965 : 18 *sq.*). Nous garderons présent à l'esprit cette distinction entre l'aliment bouilli (généralement végétal) et l'aliment rôti (généralement animal).

• Le festin

Durant « l'âge d'abondance », avant « l'âge des soucis », les grands herbivores, dont le bison et surtout le renne, composaient le tableau de chasse des Paléolithiques qui vivaient sur les rives de la Vézère. Nous pouvons les imaginer festoyant. Néanmoins, on leur dénie généralement l'invention du banquet. La plupart des représentations de la vie paléolithique illustrant des ouvrages ou des expositions à visée scientifique représente la chasse, la préparation des peaux, le découpage des carcasses animales, dans un milieu naturel reconstitué. Une ou un Paléolithique mâche de la viande, taille du silex, dessine un auroch ou prépare le feu. À quand un Néandertal se prélassant à ne rien faire ou un Cro-Magnon faisant la sieste près du feu dans un hamac ou se chauffant au soleil d'un interglaciaire ?

Ces représentations pédagogiques sont honnêtement ajustées aux données matérielles disponibles : outillages, art, paléopaysages et aménagements dégagés en fouilles. Elles interprètent ou représentent ce que l'archéologue est en mesure de comprendre. Pour l'essentiel, les activités de transformation et de production. Le reste ne serait-il qu'un ramassis de présupposés et d'analogies ? Des rassemblements de groupes nomadisants devaient pourtant bien se manifester à l'occasion des saisons de chasse au contact des zones de passage du gibier. Des partages de viande et des repas pris en commun devaient célébrer l'abondance de nourriture. Le sens commun rattache plutôt le banquet à des sociétés policées, c'est-à-dire à celles qui se fixent dans leurs villages pour s'attacher – bagnards qui s'ignorent – à leurs champs de céréales, à leurs troupeaux, à leurs cimetières et à leurs tombeaux.

On imagine le paysan évoluant dans des sociétés de plus en plus complexes – ou de plus en plus compliquées à vivre – inquiet de l'approvisionnement des stocks, préoccupé par les innombrables problèmes qu'imposent la gestion du cheptel et le soin aux cultures. On pense alors qu'il pouvait trouver dans ces festins une forme d'exutoire. De la nourriture à gaspiller ! On se représente de grands repas accompagnant des cérémonies destinées aux divinités de l'eau et des moissons. Durant ces fêtes votives, paroles données, ripailles, rituels, chants, danses, conciliabules, conciliations, traitement des affaires en cours, séduction et partage en tous genres sont possibles. Le banquet engage la complexité de la société, faite de communication et de rites sophistiqués. Néanmoins, c'est à l'Antiquité classique qu'il est coutumier d'associer ce genre de tableau. On évoque l'orgie romaine et son fantasme de lupanar pompéien. Dans la réalité, manger à l'excès, et la transgression, n'étaient en rien nécessaires chez les anciens Grecs et Romains. Ce pouvait être le cas à l'occasion de cérémonies particulières (affaire des Bacchanales rapportée par Tite-Live), dans des fictions littéraires (le banquet chez Trimalcion dans le *Satyricon* de Pétrone[2]). On connaît aussi des descriptions d'orgies impériales, mais ces excès ne constituaient pas la norme. Nos ancêtres étaient pudiques ou tout au moins discrets (Dimitri Tilloi d'Ambrosi, 2017). Ce qui vient aussi à l'esprit d'un lecteur de bandes dessinées sont des Gaulois, plus proches de nous dans le temps que les inconnus du Néolithique. L'affiche de cette rencontre en témoigne. Les Gaulois râleurs et réfractaires aux changements – si l'on en croit les adeptes de la vieille morphologie sociale – tenaient banquet à l'ombre des chênes centenaires qui peuplaient des forêts imaginaires. Des druides placides s'évertuaient à y cueillir le gui avec des serpes d'or. Cette évocation rigolarde berça notre enfance.

Toute aventure de nos trois héros gaulois – deux guerriers à casque ailé et un chien – se terminait inévitablement par un pantagruélique banquet – du nom du géant ici rappelé à son festin – autour de sangliers rôtis à la broche, un peu comme aux Eyzies. Chez nos Gaulois d'opérette, l'amitié et les bagarres autour du festin n'étaient possibles que dans l'enclos sacré du quant-à-soi. C'était donc par convention que l'altérité du village gaulois niait le monde extérieur et que l'enclavement dans une enceinte de bois où se tenait le banquet unissait les cœurs. La subtilité des auteurs de cette saga allait jusqu'à exclure le barde pour mieux coller à la réalité. Car un banquet se mérite, tous n'y sont pas conviés. On y est même évalué. C'est aussi une récompense, celle accordée au travail effectué, à la bataille gagnée, au service rendu, une reconnaissance de l'alliance ou de la parenté. Les retrouvailles et l'exclusion sont donc de la partie. Mais, d'un autre côté, celui de la littérature et de la philosophie, on apprenait au Lycée que Platon avait placé un banquet dans le titre d'un récit, sorte de réunion savante où des philosophes discutaient de l'amour et du bien. Tous les banquets ne sont donc pas cérémoniels ; tout dépend ce que l'on entend par le terme. Les banquets ne sont pas tous des festins ou des orgies même si, à l'époque de Platon, s'enivrer était courant en cette occasion et non réprouvé. C'est d'ailleurs l'une des caractéristiques du banquet des Einherjar, dans le *Valhalla*, où la chair du sanglier Saehrimnir est partagée à la table d'Odin. L'ordre des dieux, reflet de l'ordre humain, affirme ainsi le partage de nourriture comme le moyen d'un *leader*, homme ou femme, d'assurer sa position. Ce sont les Valkyries et leurs assistantes qui s'occupent de servir les guerriers et les guerrières attablés. N'oublions pas que tout repas nécessite une préparation et que derrière l'étalage de la nourriture et des richesses règne un maître-queue ou des femmes au fourneau et s'agitent des personnes parfois nombreuses au service. De la sorte, Babette prépare son formidable dîner pour remercier la famille du pasteur luthérien qui l'a recueillie après sa fuite de Paris et la répression contre les communards. De l'histoire écrite par Karen Blixen (1961) est venu un film, *Le Festin de Babette*, réalisé par Gabriel Axel en 1987. Babette, jadis cheffe du célèbre Café anglais à Paris, jouée par Stéphane Audran, fait découvrir un repas de haute gastronomie aux membres de la famille qui l'a adoptée. D'abord réticents, les convives s'initient à un continent inconnu de saveurs et le festin réconcilie cette communauté austère jusqu'alors divisée. Le plaisir de celui qui déguste se combine au plaisir de servir des mets appétissants. La gravure de Gustave Doré imaginant le festin du jeune Pantagruel, illustre dans cet esprit le repas gargantuesque raconté par Rabelais dans un texte qui célèbre avec truculence la nourriture et le corps (fig. 2).



Fig. 2. Le festin de Pantagruel. Illustration de Gustave Doré, inspirée de l'œuvre littéraire de François Rabelais (tome 1, Éd. des Frères Garnier, 1873) (source : Bibliothèque nationale de France).

• *Célébration*

« Et après, grand chère à force vinaigre. Au diable celui qui se ménageait ! C'était triomphe de les voir bâfrer », nous conte Rabelais, notre « pays » en Montpellier. Il nous rappelle que le banquet est autre chose que le festin. C'est aussi une préparation, un accomplissement et une mise en scène. La dimension économique n'est pas négligeable, loin de là ! Il est coûteux, en temps, en argent, en richesse dépensée, en dons et contre-dons. Le banquet est compliqué à mettre en œuvre, plus long à organiser qu'un festin dans lequel la nourriture peut se suffire à elle-même.

Pour tenter une définition personnelle des deux termes, et si l'on s'en tient à l'explication première, le banquet est, dans l'Antiquité grecque, une institution, avec ses codes, ses étapes qui lui donnent une dimension sacrée. Il réunit en principe les édiles et une communauté d'intérêt. On donne aussi un banquet en l'honneur d'une personne. Le festin est un repas somptueux donné en l'honneur d'une personne ou d'un groupe de gens réunis autour d'une nourriture exceptionnelle. L'hôte n'y est pas autant honoré, ce sont les convives et le repas qui le sont. C'est plutôt une proclamation qu'une cérémonie ou une commémoration. L'un et l'autre se déroulent en présence de nombreux convives, la nourriture est partagée, mais le côté païen du festin peut être opposé à l'aspect sacré du banquet. Les convives mangent ou boivent dans un cas entre soi (sans autre reconnaissance), dans l'autre sous les auspices des dieux ou de la Cité (ce qui est à peu près la même chose).

Banquet et festin sont socialement investis, surinvestis même, par leur promoteur et par les convives. On pourrait qualifier le banquet de phénomène social total, dans le sens de Mauss, ce que ne semble pas être le festin auquel il manque la dimension sacrée instaurée par le rite et encore moins le repas, sauf si devenant un « gueuleton » il acquière une dimension symbolique forte. Le banquet cérémoniel serait à distinguer d'un banquet commémoratif, motivé par une réunion annuelle, corporative, mémorielle, par exemple ? La différence est peut-être floue mais elle existe dans l'esprit des gens et aussi des anthropologues (Pierre Le Roux, dans ce volume). Des alliances s'y forgent, mais le banquet peut dégénérer. On peut y convier, aussi ceux et celles que l'on veut éliminer. Ainsi le racontent les épopées et les mythes. Un banquet est donc un événement, une occasion à ne pas manquer, une célébration, la plupart du temps. Il ruine l'hôte. On l'annonce longtemps à l'avance. On y est invité. On s'y rend. Il est important d'y être. Il est un privilège que l'on pourra évoquer longtemps. Il est une reconnaissance pour celui que l'on reçoit, un honneur pour celui qui régale. Ainsi, aux Eyzies de Tayac, c'est le maire de la commune qui organise la « fête du bison » autour de la cuisson de l'animal rôti à la broche.

Un autre banquet, artistique cette fois, fut organisé en 1983 par l'artiste Daniel Spoeri et le néolithicien Jean-Paul Demoule. Il consistait en une performance conduite par l'inventeur des « tableaux-pièges ». Elle se déroulait en présence de nombreux invités du monde dit « de l'art »[3].



Fig. 3. Fouille en cours du *Déjeuner sous l'herbe* au domaine du Montcel (Jouy-en-Josas, Yvelines, France). « Tableau piège », performance de Daniel Spoeri (source Anne Fourès, Inrap, 2016).

L'événement nous intéresse en particulier puisque les archéologues y étaient représentés. L'œuvre s'intitulait *Déjeuner sous l'herbe* car les reliefs du repas, table comprise, étaient destinés à être enterrés dans le fond d'une tranchée pour être fouillés plus tard. En 2010, un projet immobilier déclencha effectivement une opération préventive de l'Inrap sous la conduite de Jean-Paul Demoule (fig. 3).

Une seconde campagne sera dirigée par le même en 2016, toujours avec l'Inrap. L'archéologie préventive conviait à son tour les artistes, les dignitaires, les représentants du marché de l'art et des universités autour des reliefs fossilisés d'un banquet artistique. L'anthropologie sociale était également sollicitée. L'expérience avait surtout le mérite de faire connaître le travail des archéologues. Il existait une justification scientifique d'ordre méthodologique puisqu'il s'agissait aussi d'archéologie expérimentale. Par ailleurs, l'œuvre, évocation du tableau provocant d'Édouard Manet intitulé *Le déjeuner sur l'herbe*, révélait du parcours mémoriel de Spoeri : banquet mémoriel donc, plutôt que cérémoniel. La notion de banquet trouvait néanmoins une place inattendue et, reconnaissons-le, stimulante dans l'espace de la recherche archéologique et de l'art (voir le film de Laurent Védrine / Inrap, 2010[4]). Cette mise en scène de l'entropie, vue par l'artiste, visitée par l'archéologue se rappelle à nous comme la métaphore « branchée » d'un futur redouté, mais dépassé par l'acte de la résurrection scientifique. Une « restauration archéologique » du déchet qui offre un terrain d'introspection sur notre espèce devenue un ogre dévoreur d'écosystèmes.

Pour rester dans le sujet des substances et de leur renaissance, il existe aussi une mystique dans un banquet d'une troisième sorte. La dernière Cène, souvent représentée par les enlumineurs et les peintres qu'ils en ont figé une représentation mentale, célèbre le corps et l'élévation des esprits, à l'occasion d'un banquet cérémoniel (Pâque juive) où se nouent la trahison du disciple et la mort du *leader*. Qualifiée par le pape Jean-Paul II de « sacrifice, présence, banquet » (Encyclique, du 17 avril 2003), l'Eucharistie constitue l'épisode et le rite le plus important du christianisme et le passage le plus incompréhensible des Évangiles. À plusieurs reprises, le festin ou le banquet y est investi d'un sens moral (parabole du grand festin, Évangiles de Mathieu et de Luc, 14 : 15-24). Depuis Polycarpe de Smyrne (70-160) qui semble être le premier à assimiler l'Eucharistie à un sacrifice (Luc de Bellescize, 2018), le corps christique s'offre comme nourriture pour le salut des humains, par l'ingestion du pain et du vin (fig. 4).

Ce qui donne au milieu de la foule, selon Jean : « Car ma chair est vraiment une nourriture et mon sang vraiment une boisson. Celui qui mange ma chair et boit mon sang demeure en moi et moi en lui. Tout comme le Père, qui m'a envoyé, est vivant, et comme je vis par le Père, ainsi celui qui me mange vivra par moi » (Les moines de Maredsous, 1969 : 1406-1407, Jean, 6 : 55-58). Le texte décrit aussi le désarroi des auditeurs. De nos jours, l'officiant qui tend l'hostie au moment de la communion réitère le rite par



Fig. 4. *La Dernière Cène*, Salvador Dali (National Gallery of Art, Washington, États-Unis ; photo Wikipedia Common).

les mots : « Le corps du Christ ». Il consacre de la sorte d'acceptation d'une ingestion métaphorique de la chair vivante. Les chrétiens ne sont pas toujours à l'aise avec ce discours étrange. « Comment comprendre que les substances du pain et du vin soient modifiées alors que leur apparence reste la même ? » s'interrogeait Thomas d'Aquin. Il avait énoncé six principes eucharistiques pour tenter d'expliquer ce qu'il considérerait *in fine* comme une transformation miraculeuse. René Descartes avait repris la conception thomiste sur le terrain de la géométrie et des espèces. Chacun y était allé de son explication (Luther, Calvin, Frith, Cranmer, Leibniz, Varignon, etc.).

La question de la transsubstantiation reste une source de dissension dogmatique entre les différentes Églises chrétiennes[5]. Des théologiens et des philosophes en discutent toujours le sens (voir par exemple Solange Gonzalez, 2005 ; Louis-Marie Chauvet, 1987 ; Joris, Geldhof, 2011). On est d'ailleurs en droit de se demander s'il ne s'agit pas de paroles rituelles, dont le sens est aujourd'hui oublié, prononcées à l'occasion de cette cérémonie par tout chef de communauté juive, appartenant à une secte particulière. Dans ce contexte, la signification sacrificielle des mots aurait été détournée ou amplifiée pour leur donner du poids. En effet, la question d'une « Alliance » scellée par le sang, présente dans ce banquet revient souvent dans les textes de l'Ancien et du Nouveau Testament (Épître aux Hébreux). Ainsi dépouillée de son analyse herméneutique ou spéculative, cette anamnèse dévoile une signification plus redoutable qu'une mystérieuse médiation. Le rituel d'assimilation du corps, *pars pro toto,* au cours d'un banquet, le reniement des frères, la culpabilité, le renoncement et la réconciliation, met l'événement à la hauteur du mythe œdipien.

Si l'on suit Sigmund Freud, la « cérémonie totémique » composée de l'Eucharistie et de la passion du Christ peut être considérée comme le meurtre inversé du fils. Rappelons que Freud se fondait sur les thèses des anthropologues les plus célèbres de son époque, Morgan et Frazer notamment, et sur la notion de « horde primitive » trouvée dans l'ouvrage de Charles Darwin (2013 [1871]). Freud livre ainsi dans *Totem et tabou* (2001 [1913]), un essai sur la fonction de la religion et d'un meurtre refoulé dans toute fondation humaine. Il met en lieu et place, d'une part l'interdit de l'inceste (loi morale), et d'autre part le récit d'une fable savante expliquant l'origine des phénomènes sociaux par le meurtre primitif du père dévoré par ses fils, suivi de la sanction des parricides, de leur culpabilité et de la réconciliation des fils avec l'image du père. L'acte, renvoie aussi au mythe d'Œdipe et aux mythologies de la création. La thèse de Freud fut sévèrement critiquée, d'ailleurs plus pour l'inanité de références déjà dépassées à son époque que pour la proposition elle-même. L'ouvrage, vieilli dans sa forme et ses exemples, est néanmoins le point de départ de réflexions constructives dans le rejet même de la théorie totale ou partielle, notamment de la part de Simone de Beauvoir, de Jacques Lacan ou de Claude Lévi-Strauss (à ce sujet, voir Marcos Zafiropoulos, 2016 ; Julia Kristeva, 2011 ; Élisabeth Roudinesco, 2011).

Totem et tabou a finalement laissé son empreinte dans le débat sur l'origine de la pensée mythique ; débat qui se poursuit (Paul-Laurent Assoun, 2016 ; Dominique Bourdin, 2020). La notion de banquet y acquiert une explication plus particulière, sacrificielle, rituelle, psychanalytique, fantasmatique, impossible à accepter pour certains croyants (Daniel Burn, 2000). On conduisit au bûcher pour moins que ça ! On lira avec intérêt l'étude produite sur les accusations d'anthropophagie dont sont victimes les chrétiens du IIe siècle de la part des auteurs grecs et latins. Curieusement, le lien de cette croyance avec le récit de l'Eucharistie et le rite de la communion est à peine suggéré par l'auteur (Agnes Anna Nagy, 2001 : 235).

• *Les cannibales*

Pour développer un peu ce sujet, l'intérêt pour tout ce qui touche au cannibalisme et à la dévoration des corps est manifestement pris très au sérieux par les recherches néolithiques et bien sûr par les études historiques et l'anthropologie sociale. Les Amériques sont depuis le XVIe siècle le grand terrain d'étude du cannibalisme (Georges Guille-Escuret, 2013). On sait le succès et la haine que déclenchent depuis les années 1960 les recherches de Christy G. Turner II sur l'archéologie des Anasazi tisseurs de coton et astronomes qui vécurent dans le nord de l'actuel Arizona. Peuple célèbre par ses villages en conurbation qui réunissaient des milliers d'habitants et par ses vestiges monumentaux classés sur la liste du patrimoine culturel mondial établie par l'UNESCO, on se plaisait à le penser pacifique, et même civilisé selon la norme occidentale. Les Anasazi se révélèrent, sous l'œil impitoyable de l'archéologue, de redoutables guerriers anthropophages (Christy G. Turner II, 1994). Après un retour sur les données qui fondent cette interprétation, la thèse a cependant été en partie remise en question. Mais le sujet est tellement polémique que deux camps s'affrontent toujours. Selon les opposants, le cannibalisme se serait exercé sur les Anasazi eux-mêmes, et les cadavres dépecés seraient des « sorcières » démembrées selon une tradition révélée sur le tard, ils seraient ceux d'ennemis abandonnés aux animaux ou brûlés (Kerriann Marden, 2012, 2011 ; voir aussi Karl J. Reinhard, 2006). Selon « les pour », le traitement des corps, les stigmates de dépeçage et des déjections humaines anciennes chargées de tissus humains concourent à établir des faits d'anthropophagie (Kristin A Kuckelman & L. Martin Debra, 2012 ; Richard Marlar, Banks Leonard *et al.*, 2000). Mais le débat et les protestations sont sans objet, parce qu'il serait



Fig. 5. Illustration d'un festin cannibale par Théodore de Bry (1592 : 1). On distingue au fond les maisons des Tupinambas (Tupi-Guarani) du Brésil. Des femmes et leurs enfants mangent les viscères, probablement le cerveau d'une tête qui semble avoir subi une crâniotomie, et boivent peut-être un bouillon de chair humaine (d'après Théodore de Bry, 1592 : 180) (photo : Bibliothèque nationale de France).

imbécile de dresser une différence de mérite entre les Anasazi et leurs ennemis plutôt que de constater que l'anthropophagie existait encore il y a un demi-siècle dans les populations amérindiennes, ce que l'on sait de source sûre. Par exemple chez les peuples des Grands Lacs et ceux du Brésil, tel que rapporté par des récits de colons, d'explorateurs, de prêtres et autres « ethnociseurs ». Deux ethnologues, Françoise et Pierre Grenand (2019 : 349-352), évoquent ainsi leurs amis wayãpi, peuple guyanais de langue tupi-guarani, chasseurs du jaguar et de ses avatars, anciens guerriers et excellents naturalistes au demeurant[6], se sachant être ou avoir été cannibales par la voix de Sa'i Aitu « Grand-mère à grosse mâchoire », ainsi désignée car elle avait souvent mâché de la viande humaine. *L'Histoire d'un captif wapãyi chez les Tapi'ïy*, récit de 1972 évoqué par les deux chercheurs, confirme ce que disent à peu près tous les cannibales de la chair humaine : « c'est bon comme du singe atèle rôti ». Troublante analogie relevée dans le même texte de « tous ces membres dépecés de singes... ou d'hommes ? », grillés sur le boucan. Et il conclut que « la viande, le gibier, le prisonnier dévoré, c'est la même chose et c'est le même mot, *miya* ». Mais comme l'a très bien anticipé Michel de Montaigne dans *Des Cannibales* (1580) à propos des Tupi-Guarani du Brésil (fig. 5), on peut manger le captif et continuer à être tout à fait digne de respect : « Nous les pouvons donc bien appeler barbares, [écrit-il] eu égard aux règles de la raison, mais non pas eu égard à nous, qui les surpassons en toute sorte de barbarie » (Reinhold Dezeimeris & Henri Barckhausen, 1873 : 176).

Michel de Montaigne fut contemporain des atrocités commises pendant les guerres de religion et des massacres exercés sur les peuples colonisés des Amériques, qu'il dénonce aussi dans un autre essai : *Des coches* (2019 [1580]. On ne peut guère lui contester son objectivité.

Claude Lévi-Strauss (1999 [1952]) fut un lanceur d'alerte en un temps de xénophobie rampante, déjà venu sur la question du jugement ethnocentré avec *Race et histoire*. Il nous y annonce que « nous sommes tous des cannibales ! », en revenant derechef sur nos préjugés et notre servitude volontaire dans un article de vulgarisation publié dans le journal italien *La Repubblica* (Claude Lévi-Strauss, 2013 [1993][7]). Il y évoque une maladie, le « *kuru* » des Fore de l'est de la Papouasie-Nouvelle-Guinée et la maladie de Creutzfeldt-Jakob (dite aussi « de la vache folle ») ainsi que les transplantations d'organes. Il nous explique que ces phénomènes sont liés et que la médecine, qui s'applique à insérer des parties de corps humain dans un autre corps, participe d'une anthropophagie thérapeutique. Il n'y a là aucun jugement moral mais un constat qui rappelle celui de « l'Ordre cannibale » prophétisé par Jacques Attali (1979), il y a plus d'une quarantaine d'années. Nous voilà dépecés, organe par organe, par le pouvoir dévorant de nos machines thérapeutiques. « Servitude volontaire ! » se serait exclamé un jeune homme nommé Étienne de La Boétie, ami de Montaigne. D'un autre côté, la pharmacopée occidentale a utilisé des parties du corps humain comme le placenta ou les déchets de momies, *mumi* ou *mumia* (Francis Trépardoux, 2013 ; Georges Dillemann, 1969). Bien sûr, le sang est mélangé pour sceller un pacte, ou par le fait de la transfusion sanguine. Incorporation *pars pro toto*, là aussi[8] ? Il n'est pas forcément implicite de lier de la sorte les parties au tout, sauf si le lien est clairement évoqué. On a pu le penser à propos de la consommation du colostrum (lait maternel) par le nourrisson ou bien de l'ingestion d'humeurs corporelle, notamment lors des relations sexuelles : salive, sécrétions séminales et vaginales, sueur. Dans certains cas, le sperme est incorporé comme un principe vital.

Copulation et alimentation, inceste et cannibalisme entretiennent des liens plus ou moins exprimés dans les contes et les mythes (Christiane Seydou, 1990). De nombreux parallèles ont été proposés entre la nourriture et la sexualité à travers un langage amoureux ou un répertoire d'expressions « crues » (Nathalie Hélal, 2018). Le verbe familier « bouffer » qui est utilisé de façon vulgaire par les hommes concernant le cunnilingus, ou celui de « brouter » lorsqu'il s'agit d'une relation lesbienne, expriment assez clairement un fantasme de dévoration et de puissance. Plus prosaïque, la salive et le crachat mélangés à la nourriture du nourrisson préalablement mâchée par sa mère pour faciliter la digestion est une pratique répertoriée dans de nombreux pays, France incluse (Camille de Mensignac, 1892, cité par Lucien Bernot, 1988 **:** 103-104).

Néanmoins, l'ingestion de fluides humains ne relève pas à proprement parler de l'anthropophagie qui implique la consommation directe de viande humaine. On peut à la rigueur le penser pour les pratiques religieuses qui consistent à ingérer des parties de corps humains à des fins spirituelles, thérapeutiques ou magiques. Au Tibet, dont il est souvent question au sujet des pratiques funéraires d'exposition des corps, une forme d'endocannibalisme est pratiquée avec des reliques (cheveux, os) mais aussi avec des excréments ou de l'urine de personnes puissantes ou saintes comme certains lamas. Une étude sur les rituels funéraires tibétains en donne un certain nombre d'exemples (Charles Ramble 1982 : 351-353). L'anthropophagie simulée peut aussi se donner en spectacle. On peut citer les jeux sexuels japonais, probablement assez récents, du *nantaimori*, ou « manger sur le corps d'un homme », et surtout du *nyotaimori*[9], cette pratique interdite en Chine depuis 2005, également parfois jugée dégradante et décadente en Occident.

L'anthropophagie révèle le lien direct, dénoncé sous une forme métaphorique par le religieux, entre le corps, la nourriture prise en commun (le banquet) et la mort. La notion s'insinue aussi dans le quotidien de façon parfois clairement exprimée, jusqu'à faire craindre les pires excès par l'ingestion de substances inappropriées. Cérémoniel ou pas, l'art distrayant et culpabilisant du banquet est aussi celui de la dissimulation des raisons, des buts et des émotions interdites. Mettons à l'arrière-plan ces réflexions. Nous y reviendrons en conclusion. La seconde partie de ce texte, qui est l'objectif principal de cette recherche, se consacre à différents aspects de la documentation archéologique, des vestiges eux-mêmes à leur organisation, ceci dans les gisements du Néolithique moyen, dans le plus ancien Néolithique d'Asie du Sud-Ouest, et dans l'étendue des grands sites d'Europe orientale. Nous essaierons d'y repérer d'abord les espaces de réunion, le banquet et les cérémonies, puis nous tenterons de définir la nature des aliments présidant au festin, pour nous interroger ensuite sur l'anthropophagie néolithique, avant de récapituler enfin ces informations dans un dernier tour d'horizon.

Autour des vestiges

• *Autour des fours*

— Pierres de cuisson

À partir des années 1960, dans la région de Toulouse (Haute-Garonne), des sondages archéologiques identifient ces empierrements en fosse attribués au Néolithique. En Provence, en 1975, Jean Courtin reconnaissait sur le site du Baratin (Courthézon, Vaucluse) à la fois un grand fond de cabane empierré de 16 m^2 entouré de trous de piquets, et des foyers culinaires plus modestes parmi les structures empierrées (Courthézon, Vaucluse, France, voir Jean Courtin, 1974 : 51, note 36) (fig. 6).

Quelques années plus tard, en 1979, un article signé de Jan Vaquer dans la revue *Archeologia* et une communication collective donnée à l'occasion du Congrès préhistorique de France de Montauban-Cahors (édité en 1981) présentent les empierrements de Villeneuve-Tolosane. Les fouilleurs hésitent. Selon l'explication la plus simple, ce sont des foyers. Selon une autre explication fondée sur une évidence (on a des fosses dépotoir, des silos, il manque les maisons), ce sont des fondations de bâtiments (Jean Clottes & Jean-Pierre Giraud *et al.*, 1981). Il est vrai que l'absence de bâtiments chasséens a de quoi surprendre les néolithiciens méridionaux, alors que dans le nord de l'Europe et le Bassin parisien sont mis au jour les plans des maisons de tradition rubanée. Les remarques des auteurs soulignent aussi des questions rarement examinées, notamment celles qui concernent l'alignement des structures et la gestion des déblais. Depuis le XVIIIe siècle, des fours de ce style sont mentionnés dans la littérature par des explorateurs des îles de la Polynésie : Wallis, Ellis, Hawkesworth, Morisson. Ils décrivent plusieurs variantes de cuisson à l'étouffée nécessitant des fosses empierrées (Michel Orliac & Catherine Orliac, 1980 : 66 *sq.*). Pourtant, au début des années 1980, l'interprétation n'est toujours pas unanime.

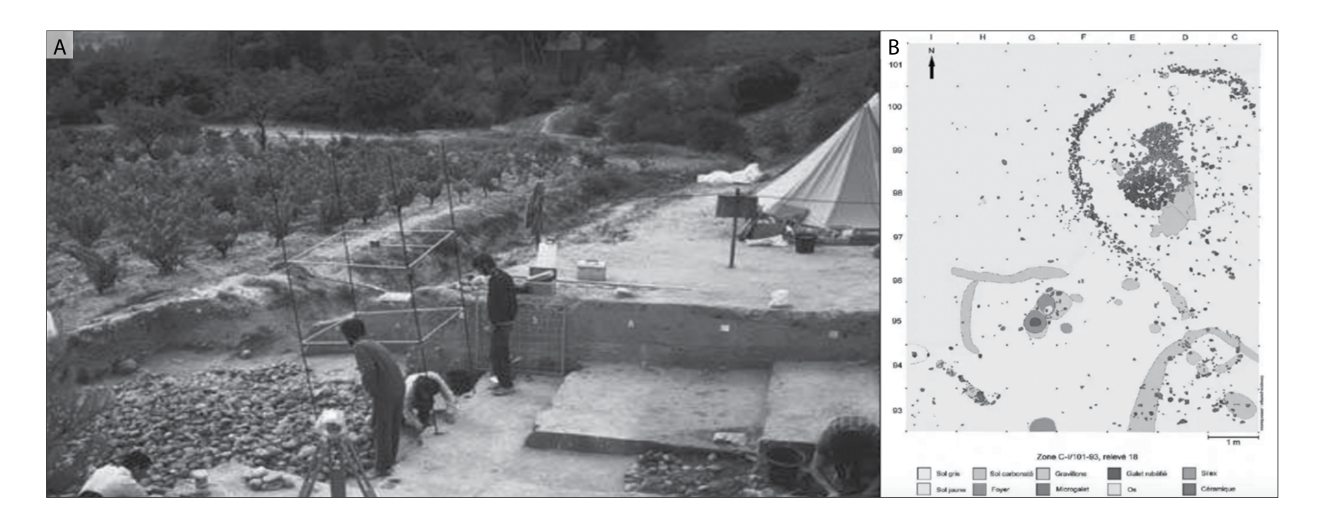


Fig. 6. Habitat Néolithique ancien (5200 cal. BC) du Barratin ou Baratin (Courthézon, Vaucluse). A - Premières fouilles J. Courtin (CNRS, 1970 à 1972), d'une grande aire empierrée. B - Zone sud, fouilles récentes ; fouille I. Sénépart (ville de Marseille, 1996-2005). Deux petits fours à pierres de cuisson sont bâtis dans l'espace d'une unité d'habitat matérialisée par un alignement courbe de galets initialement inclus dans des parois en terre (figure composée d'après Ingrid Sénépart, 2009 : 65, fig. 4 ; crédits : A - J. Courtin, CNRS ; B - I. Sénépart, ville de Marseille).

À la terrasse de La Brégoule (Soyons, Ardèche), la signification sociale – en soi très juste – est mise en avant : « sans conclure prématurément, il semble bien que la fonction rituelle, peut-être funéraire, a plus d'arguments que la fonction domestique ou artisanale. Les comparaisons possibles sont rares... » (Alain Beeching, Joel Vital *et al.*, 1985 : 10). De nos jours, l'hypothèse d'une fonction de cuisson est largement adoptée, mais le vocabulaire utilisé pour ces dispositifs de cuisson n'est pas totalement fixé : four polynésien, foyer ou empierrement, à pierres chauffées ou chauffantes. Le terme de « foyer » largement utilisé par les archéologues désigne plutôt un dispositif dont la fonction est principalement de brûler du bois, qu'il soit empierré, bâti ou non, en fosse ou à plat, petit ou grand, à l'intérieur ou à l'extérieur de la maison (voir Jean Gascó, 2003). Ce terme définit l'usage plutôt que la fonction et suppose une double interprétation : à la fois brûler quelque chose, et le réaliser dans le cadre familial et domestique. Néanmoins, le mot « four » – qui peut avoir le même sens : four domestique, four de cuisson, four en cloche, etc.– serait mieux adapté aux dispositifs à pierres de cuisson dans la mesure où la fosse d'enfournage et l'empierrement constituent une construction. L'aliment doit être recouvert pour cuire à l'étouffée, ce qui correspond à une cuisson en espace clos comme dans le cas d'un four. L'expression « pierres de cuisson » semble appropriée car les pierres ou galets ne sont pas chauffants mais destinés à cuire. Même le fumage parfois envisagé est une cuisson. Quant à la production de vapeur, elle n'a pas encore été mise en évidence, mais elle pourrait être envisagée pour les petites fosses à pierres qui sont dans le style des foyers placés dans les huttes à sudation lakota (ou sioux, population amérindienne d'Amérique du Nord).

Les découvertes n'ont cessé de se multiplier en France sur des gisements de la Protohistoire ancienne et récente. Des articles et des mémoires universitaires relativement nombreux ont été consacrés à ces dispositifs de cuisson à pierres de cuisson, datés du Néolithique (Christophe Gilabert, 1997) ou de l'âge du Bronze (Denis Dubesset, 2017). Des rencontres scientifiques spécialisées ont fait date (Marie-Chantal Frère-Sautot dir., 2003) ainsi que des enquêtes ethnoarchéologiques qui ne concernent pas seulement la Polynésie[10]. On a pu identifier de grands fours à pierres de cuisson de forme circulaire depuis le Mésolithique. On en connaît plus d'une centaine, circulaires ou rectangulaires, dans le Néolithique ancien et moyen du sud et du sud-ouest de la France (fig. 7 : A, B).

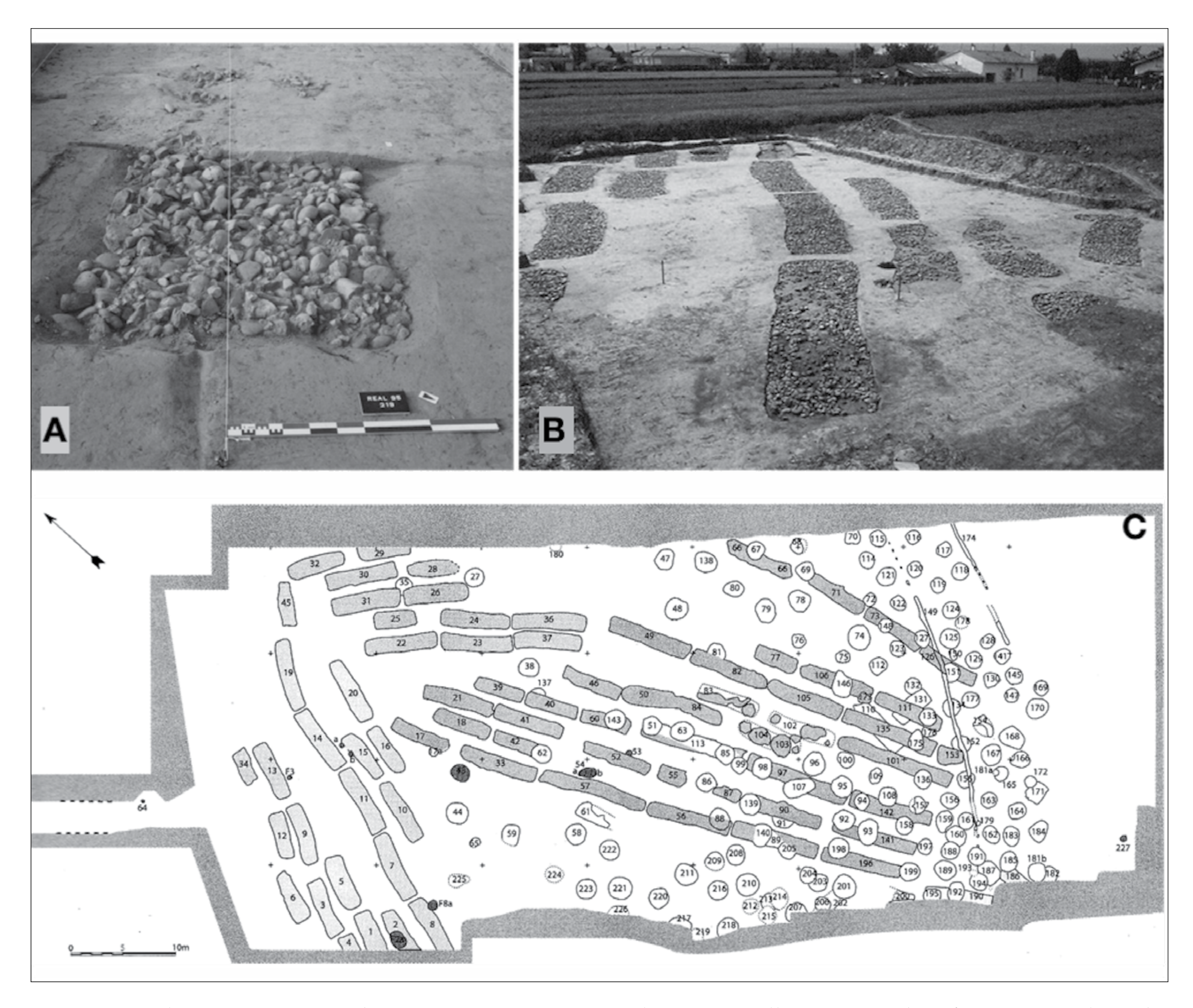


Fig. 7. Fours chasséens à pierres de cuisson vers 4500-3700 calBC : A - Fouilles en cours d'un four rectangulaire du Réal 1 (Montfrin, Gard). Au fond, le niveau d'apparition des galets (diagnostic L. Jallot, AFAN/Inrap).
B - Alignements des fours de la Plaine (Villeneuve-Tolosane, Haute-Garonne, France ; fouilles J. Vaquer, CNRS).
C - Plan d'ensemble des mêmes fours (figure composée d'après A - Luc Jallot, Gilles Escallon, 1995 : 24, fig. 22 et C - M. Gandelin, 2011 : 63, fig. 15 ; crédits : A - L. Jallot, univ. de Montpellier 3 ; B - J. Vaquer, CNRS ; C) S. Balzagues.

Ils deviennent rares au Néolithique final, mais sont nombreux à partir du Bronze final et jusqu'à l'âge du Fer. Leurs dimensions, leur regroupement et leur localisation distinguent ces fours des très nombreux foyers plus modestes construits à l'intérieur ou à proximité des habitations. Leur fonction et leur rôle social ont fait l'objet de nombreuses propositions. Nous reprenons ici celle de Joe Vital qui donne à peu près toutes les perspectives de recherches sur ces dispositifs de cuisson :

> « La fonction de ces aménagements est bien connue. Les données ethnographiques indiquent que, lorsque ces fours sont isolés, il s'agit d'un aménagement de caractère familial à plurifamilial lié à la consommation, prenant parfois un caractère cérémoniel. En groupe, ces fours sont toujours liés à de grands échanges cérémoniels intertribaux, qui deviennent compétitifs dans les sociétés stratifiées à « *leaders* », à « *big men* », et dans les chefferies, comme dans les exemples néo-guinéens (Godelier, 1982 ; Lemonnier, 1990). Les cas proche-orientaux vont dans le même sens. Les fosses à cuisson à l'étouffée sont « aménagées [...] dans des circonstances exceptionnelles [...] et sociales

> importantes : réception d'un hôte de qualité, cérémonies familiales et collectives » (Bromberger, 1974) [...]. Ainsi, parce que plus globalisant, c'est le fonctionnement de l'économie du prestige qui nous fournira les bases de la réflexion. L'exemple ethnographique des « Highlands » de Papouasie Nouvelle-Guinée (Lemonnier, 1990), confortant les propositions de M. Mauss, illustre de manière claire notre propos. P. Lemonnier démontre à quel point ce sont la combinaison et la manipulation systématique des stratégies de « financement » et des grands réseaux de partenaires qui conditionnent le rassemblement de biens vivriers (porcs et végétaux notamment) consommés lors de grands échanges cérémoniels compétitifs. Ce système est à la base des compétitions permettant l'acquisition du prestige qui « est au premier rang des facteurs grâce auxquels ceux-ci » (les « *big men* » dans le cas cité) « atteignent ct maintiennent leur pouvoir politico-économique » (*ibid*., p. 49). Comme nous venons de le voir, les fours à pierres chauffantes ne sont pas considérés comme biens de prestige. Mais ils interviennent au cœur des processus d'acquisition du prestige. » (Joe Vital, 1992 : 173-174.)

Les dispositifs destinés à cuire et à chauffer forment le point névralgique de l'habitat, lieu privilégié de l'échange. Ils « anthropisent » l'espace dirait l'archéologue qui aime jargonner. Ils sont la preuve la plus tangible d'un stationnement ou d'un habitat humain (Jean Gascó & Carine Muller-Pelletier, 2007). Leur fouille et leur étude – surtout lorsque ces dispositifs sortent du cadre des caractéristiques habituelles des foyers domestiques – suscitent donc assez logiquement des recherches toujours plus poussées et un intérêt jamais démenti.

— Fonctionnement, fonction, usage, signification

Passer du fonctionnement (synergie du dispositif) à la fonction (cuire) et l'usage (cuire des aliments, accompagner un acte symbolique, marquer un espace...), et à la signification sociale par la seule analyse de traces matérielles est bien une gageure. Le référentiel archéologique et expérimental joue donc un rôle important pour hiérarchiser les caractéristiques d'un dispositif de cuisson. Les observations ethnoarchéologiques et des séances d'expérimentation se sont révélées précieuses pour comprendre leur fonctionnement (voir Pauline Hart dans ce volume). Beaucoup de choses ont été tentées sur ces dispositifs de cuisson : analyses de la structuration interne, archéomagnétismes, analyse des combustibles, des températures atteintes. Les analyses biochimiques sur des résidus adhérant aux galets et aux pierres vérifient un usage culinaire (Marie-Chantal Frère-Sautot dir., 2003). Sur l'usage des fours, la cuisson de viande est fréquemment évoquée. Le fumage des viandes a été proposé, ainsi que la production de charbon de bois (Anne Hasler, Laurent Fabre *et al.* 2003). Des dispositifs à pierres de cuisson pour la production de sel sont connus mais cet usage n'a pas été démontré – à notre connaissance – pour les grands fours à pierre de cuisson. Notons que les témoins archéologiques se ramènent le plus souvent aux galets et pierres brûlées et aux bûches carbonisées ou charbons qu'elles recouvrent. D'autres restes botaniques, graines, pollens, peuvent être identifiés et divers marqueurs de l'environnement ou du système constructif s'y ajoutent, notamment la terre modulaire dont la présence est parfois attestée.

Une méthodologie prenant en compte l'analyse de la structure et de ses éléments peut être mise en place (fig. 8, page suivante). En archéologie expérimentale, même si les cuissons ne sont pas tout à fait de style « polynésien », elles réussissent à cuire des carcasses découpées, gigots, épaules, côtes, etc. Les méthodes de fouille et d'étude de ces structures dépassent les clivages culturels et chronologiques de l'archéologie. Ainsi, l'analyse très poussée des fours du hameau des Laurons (Les Arcs-sur-Argens, Var) datés du Bronze final III a permis de proposer leur construction pour une seule cuisson (Denis Dubesset *et al.*, 2014 : 47). La fouille donne des informations sur le fonctionnement du four et les différentes étapes de la chaîne opératoire, de la cuisson à son devenir post-dépositionnel. Le mode a pu être détaillé (fig. 9).

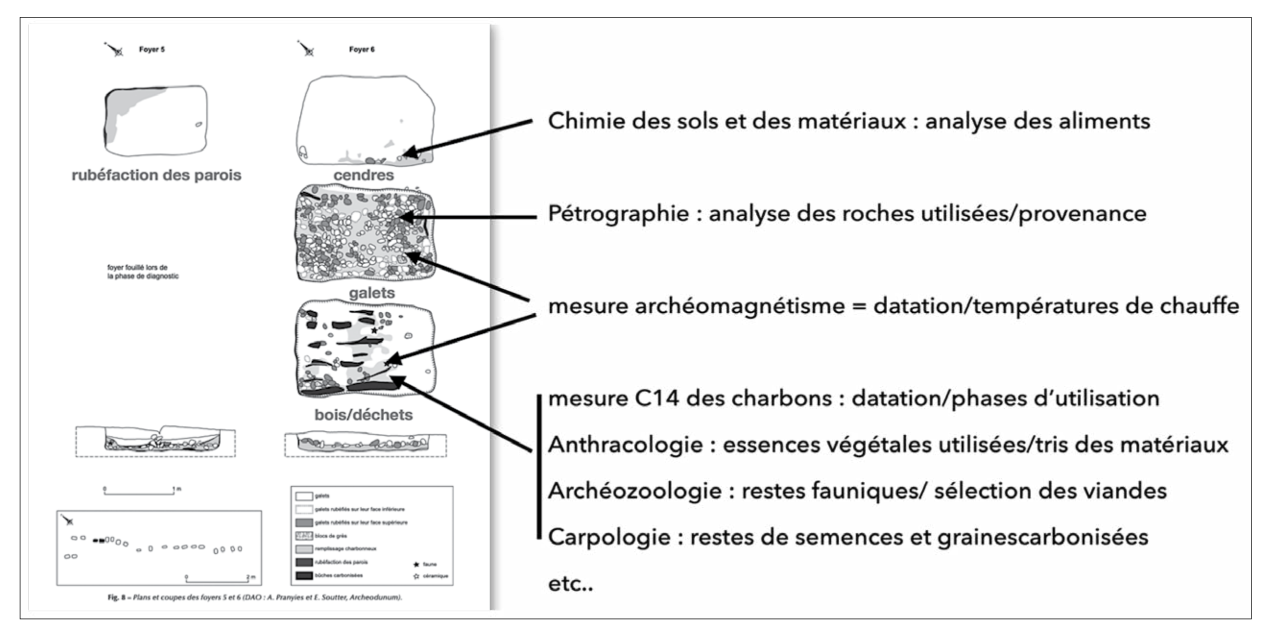


Fig. 8. Observations et analyses réalisées sur un four à pierres de cuisson (figure modifiée d'après Audrey Pranyies, Thierry Argant *et al.,* 2012 : 9, fig. 8 ; crédit A. Pranyies, *Archeodunum*).

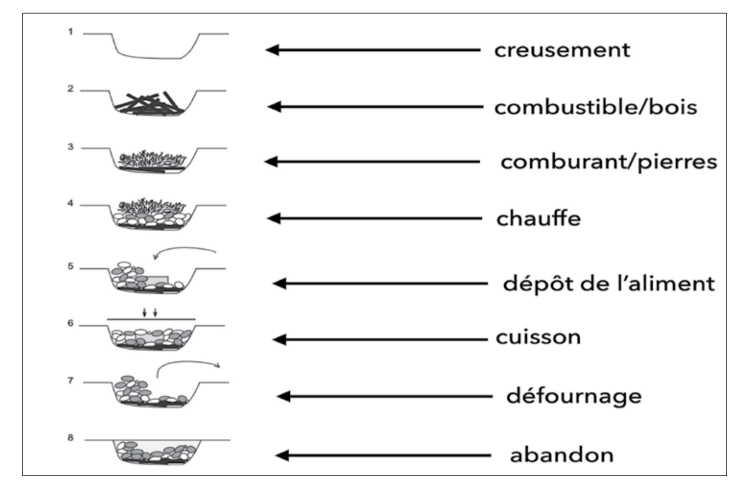


Fig. 9. En haut : étapes de fonctionnement de fours à pierres de cuisson (figure modifiée d'après Audrey Pranyies, Thierry Argan *et al.*, 2012 : 19, fig. 17 ; crédit A. Pranyies, *Archeodunum*).

Le défournage implique un remaniement important des pierres et des galets. Dans le cas de réutilisations successives, les pierres pouvaient être récupérées sur des fours plus anciens. Leur fonctionnement pouvait être continu, unique ou cyclique. La réponse la plus économique est celle d'une utilisation cyclique qui justifierait leur maintien à l'air libre pendant une longue période. Un usage prolongé et continu exigerait peut-être une protection, un auvent, des pare-vents. Les traces de telles structures en bois ou en terre manquent. Sur cette question des analyses répondent, mais en partie seulement. Elles ont été proposées lors de l'étude de fours à pierres de cuisson de deux gisements datés du Bronze final, fouillés sur la commune de Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine). Elles combinent les recherches de remontage de galets, d'analyses par MEB, l'étude des altérations thermiques, celle des bois carbonisés, et l'analyse des résidus organiques (montrant essentiellement la cuisson végétale) dans le but de restituer la « microhistoire » complexe de plusieurs fours (Romiro March, Begoiia Sler Mayor *et al.*, 2000 ; Romiro March, Claude Largeau *et al.*, 2000). Une autre étude de remontage est proposée au lieudit des Portes de Provence-zone 5 qui correspond à la zone sud du site du Gournier, à Montélimar dans la Drôme (Jean-Michel Treffort, Philippe Alix *et al.*,2010). Elle met en évidence la récupération et le transport de fragments de galets de quartzite entre des fours voisins, donnant ainsi des indications sur leur séquence de fonctionnement (fig. 10).

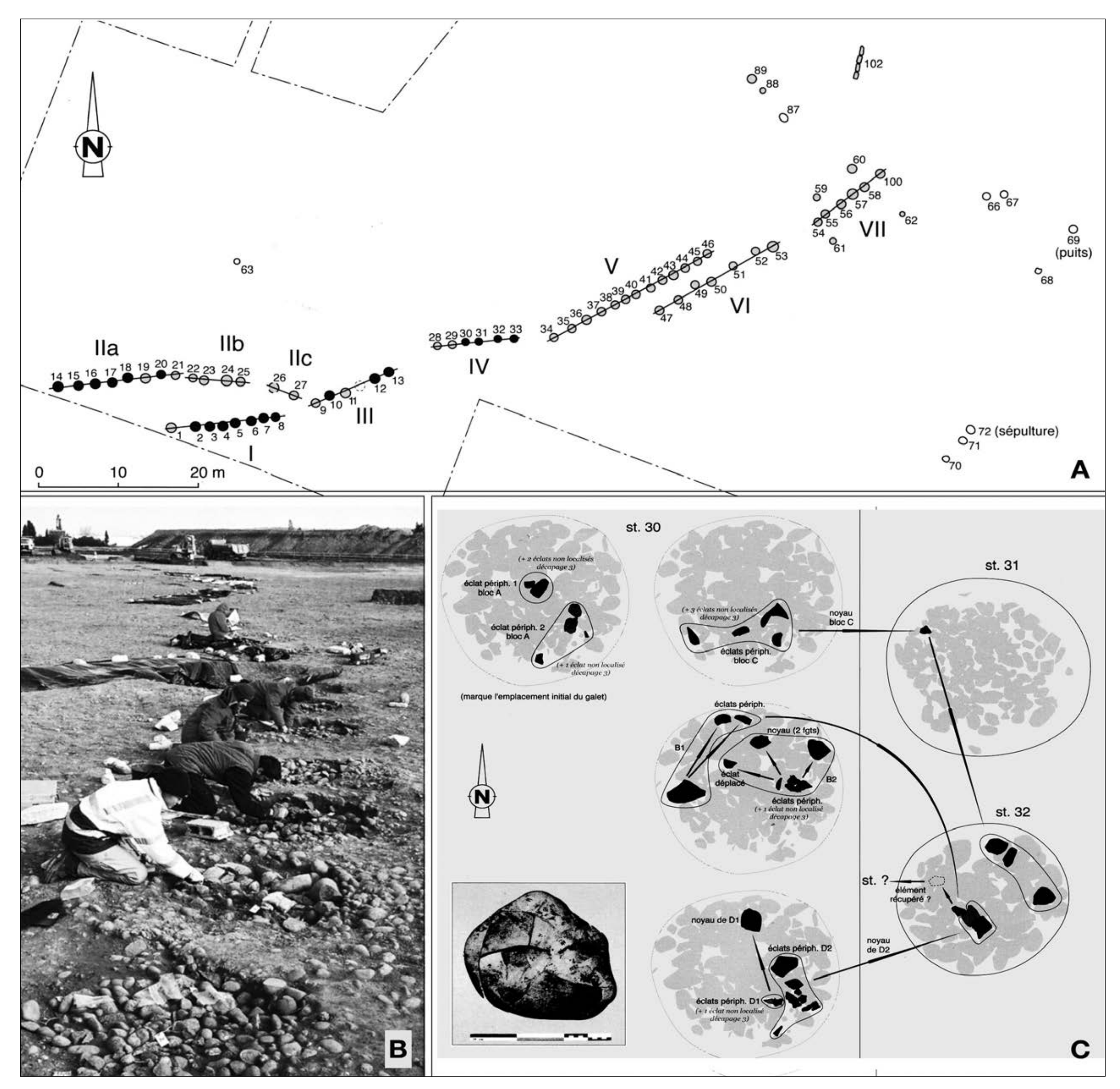


Fig. 10. Site du Gournier (Montélimar, Drôme), des « Portes de Provence-zone 5 », fouilles J.-M. Treffort (Inrap). A - position des alignements de fours chasséens. B - vue des fouilles en cours. C - Séquence de remontage de galets de quartzite entre les fours 30, 31 et 32 (figure composée d'après Jean-Michel Treffort, Philippe Alix *et al.*, 2010 : 210, 211, et 218, fig. 3, fig. 4, fig. 10 ; crédit P. Alix et J.-M. Treffort, Inrap).

D'autres démarches s'intéressent au remplissage sédimentaire, notamment par la méthode de la micromorphologie sur lame mince qui peut enregistrer les phases de fonctionnement d'un four et les processus taphonomiques. Il faut noter que les fours à pierre de cuisson donnent un terminus post quem à partir de l'utilisation effective d'un empierrement datable par les bois de combustion et synchrone du creusement de la fosse de maintien. Ce n'est pas forcément le cas d'une fosse ou d'un tronçon de fossé converti en dépotoir pour lequel le comblement donne la datation du creusement par convention.

— Aires de cuisson avec grands ou petits dispositifs

Dans les sites de plein air du sud de la France, pendant le Néolithique ancien, les fours à pierres de cuisson sont circulaires et plutôt de faible diamètre (< 1 m). Quelques dispositifs quadrangulaires et circulaires plus imposants font leur apparition, isolés ou groupés en quelques unités. Au Baratin, dont il a été question plus haut, les fours empierrés construits dans l'habitation sont de dimension modeste. Un four plus grand est bâti à l'extérieur. Aux « Petites-Bâties » (La-Motte-du-Rhône, Vaucluse), au sein d'un semis très dilaté d'une dizaine de fours empierrés circulaires, deux fours quadrangulaires alignés sont placés près d'un dépotoir (Didier Binder, Luc Jallot *et al*., 2002). Dans l'état actuel des connaissances, les concentrations de grands fours à pierres de cuisson se développent au Néolithique moyen. Mais dans de nombreux cas, il s'agit de fours empierrés de faible surface comme les longues files de foyers circulaires du Gournier déjà évoquées. En Provence, à Vernègues (Bouches-du-Rhône), les bâtiments chasséens voisinent avec des petits fours empierrés. En Auvergne, l'on retrouve ces dispositifs modestes et quelques fours rectangulaires plus grands qui évoquent des influences méridionales. Il existerait ainsi dans la moitié sud de la France deux zones aux traditions constructives différentes. Le Languedoc et la plaine de la Garonne pour les ensembles de grandes structures de cuisson à pierres de cuisson, et les régions éloignées, comme le Massif central (Limagne), la Provence occidentale et la plaine du Rhône, où l'on construit des fours de plus petite dimension également regroupés qui pourraient indiquer des transferts techniques d'une zone à l'autre. Dans les deux cas, il s'agirait bien de concentrations de fours évoquant des rassemblements de personnes, peut-être pour les mêmes types d'activités.

Jusqu'à récemment, le Languedoc oriental ne faisait pas partie de cette zone de grands foyers à pierres de cuisson. Des opérations préventives avaient mis au jour des sites chasséens étendus dans le secteur de Nîmes (ZAC du Mas de Vignoles) et de Montpellier (espace Marianne - Mas de Causse), mais rarement des fours à pierres de cuisson de grande dimension. À « La Mourre » et au « Péras » (Mauguio, Hérault), deux fouilles de faible ampleur ont porté à notre connaissance des constructions de dimensions exceptionnelles datées du Chasséen récent (B). À « La Mourre », six fours à pierres de cuisson, dont le plus grand atteint 11 m, sont construits à proximité d'une aire de petits fours circulaires attribués au Néolithique ancien épicardial. Au « Péras », un four à pierres de cuisson atteint 20 m. Dans une région où des dispositifs de dimensions comparables à celles des fours de Villeneuve-Tolosane étaient considérés comme inexistants ces découvertes sont inattendues. À notre avis, elles indiquent la présence d'un vaste complexe de gisements jusqu'alors inconnu s'étendant sur plusieurs kilomètres, seulement identifié par des fouilles ponctuelles et des prospections. L'émiettement des opérations ne permet pas de proposer une organisation générale de ces découvertes (fig. 11).

L'ampleur de ces gisements nous condamne, surtout dans les zones à développement urbain anarchique comme le secteur de Montpellier, à la dispersion des connaissances et à de nombreuses ruptures de la cohérence opérationnelle et scientifique. Néanmoins, ces dernières décennies, sous la pression des archéologues des fouilles extensives ont aidé à mieux comprendre l'organisation spatiale de plusieurs espaces villageois du Néolithique moyen, en particulier l'articulation entre les regroupements de fours, l'habitat et les sépultures.

L'établissement chasséen de Château-Percin (Seih, Haute Garonne), fouillé par Georges Simmonet en 1970, avait livré de grands foyers empierrés. Ces fouilles restées inédites ont été révélées par un très utile article d'Alain Beyneix (1998). Peu de temps après, une fouille préventive conduite par Fabrice Pons a permis d'identifier le démantèlement d'une haute muraille construite en terre massive établie le long d'un fossé. Elle barrait l'éperon supportant un secteur probablement habité qui dominait le lit de la Garonne. Les fouilles ont également livré un ensemble de fours empierrés alignés à l'extérieur de

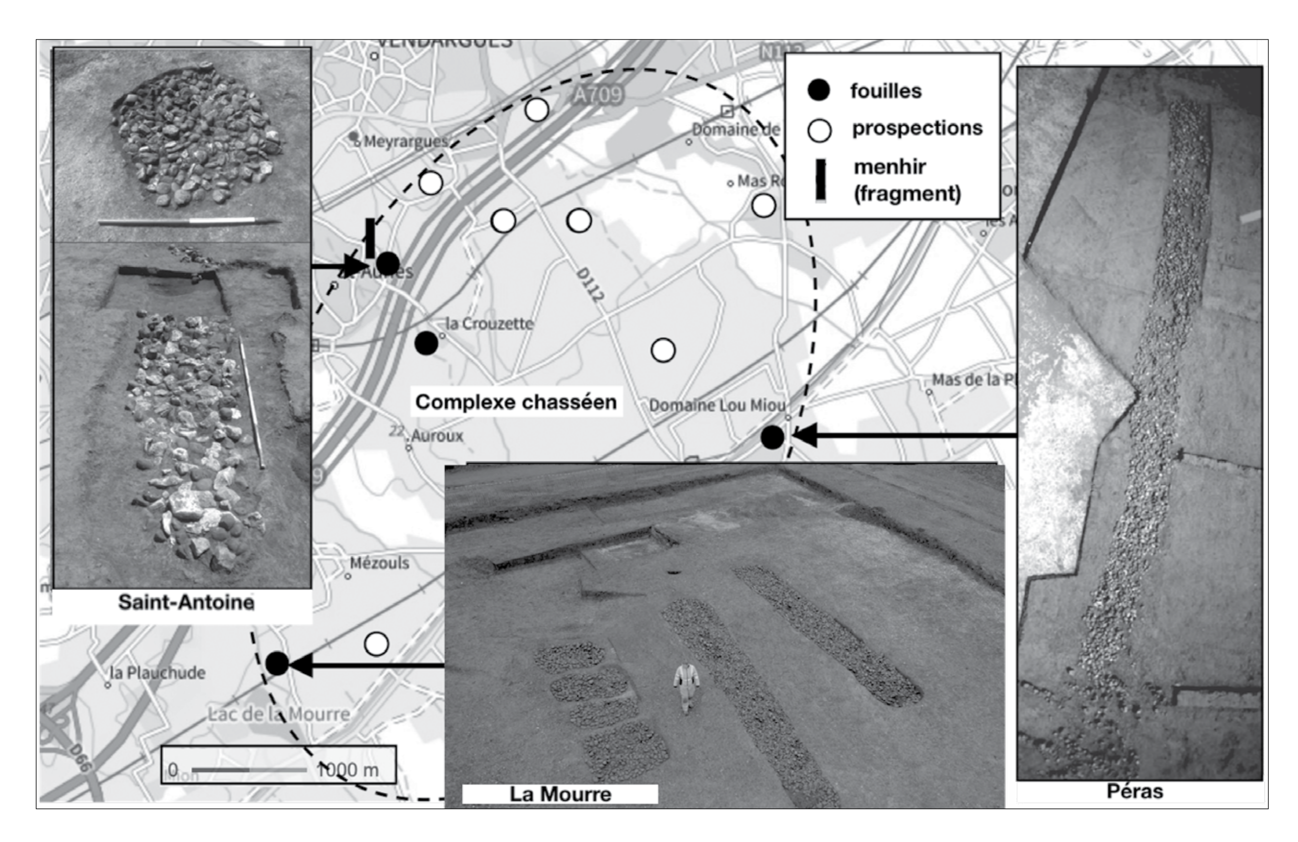


Fig. 11. Plaine de Mauguio-Lunel, au sud-est de la ville de Montpellier (Hérault), un exemple de complexe chasséen. Les très grands fours empierrés (11 et 30 m pour les plus longs) jusqu'alors inconnus en Languedoc oriental ont été mis au jour en deux points distants sur le territoire de la ville de Mauguio, à « La Mourre », fouilles R. Haurillon (Inrap) et au « Péras », fouilles G. Escallon (Inrap). Un établissement chasséen est connu au nord-ouest (Saint-Antoine à Saint-Aunès, fouilles B. Sendra, Chronoterre), une occupation polyphasée du Néolithique moyen et final 1 (ainsi qu'un fragment de menhir probablement du Néolithique moyen mais non répertorié) et des fours domestiques à pierres de cuisson (figure composée d'après Roland Haurillon, 2013 : 145, fig. 1 ; Robin Furestier, Benoit Sendra *et al.* 2012 : 202, fig. 6 ; crédit Inrap, Chronoterre).

l'enceinte qui renvoient par leur nombre et leur forme aux fours du site de « La Plaine » à Villeneuve-Tolosane (fig. 7 : C, *supra*), mais qui ne témoignent pas de la même organisation, à l'exception, peut-être, de batteries de fours circulaires alignés (Fabrice Pons, Muriel Gandelin *et al.*, 2018) (fig. 12, page suivante). Dans ce dernier gisement, la division de l'espace entre aire de fours et habitat est attestée par l'ensemble des fouilles qui se sont poursuivies autour et ont débordé sur le territoire de la ville de Cugnaux (Jean Vaquer, Jean-Pierre Giraud *et al.*, 2003). L'ouvrage de synthèse réalisé par Muriel Gandelin (2011) détaille l'ensemble des travaux préventifs et des sauvetages réalisés dans la zone de Villeneuve-Tolosane-Cugnaux. Les grands fours empierrés sont au centre d'un dispositif qui met à distance les bâtiments néolithiques ou considérés comme tels. Leur plan quadrangulaire à pignon curviligne ou triangulaire est maintenant clairement attesté dans le Chasséen méridional (voir *infra*). À Villeneuve-Tolosane-Cugnaux, les principales zones de stockage recouvrent à la fois la zone des fours et le secteur des sépultures. Cette partition a une valeur relative, d'une part à cause de l'érosion qui n'a pas affecté avec la même intensité les fenêtres de fouilles, et d'autre part par la difficulté à établir un phasage fin du creusement des silos. Les principales orientations des foyers (et des plus grandes fosses allongées) sont peut-être déterminées par la direction des vents (fig. 13).

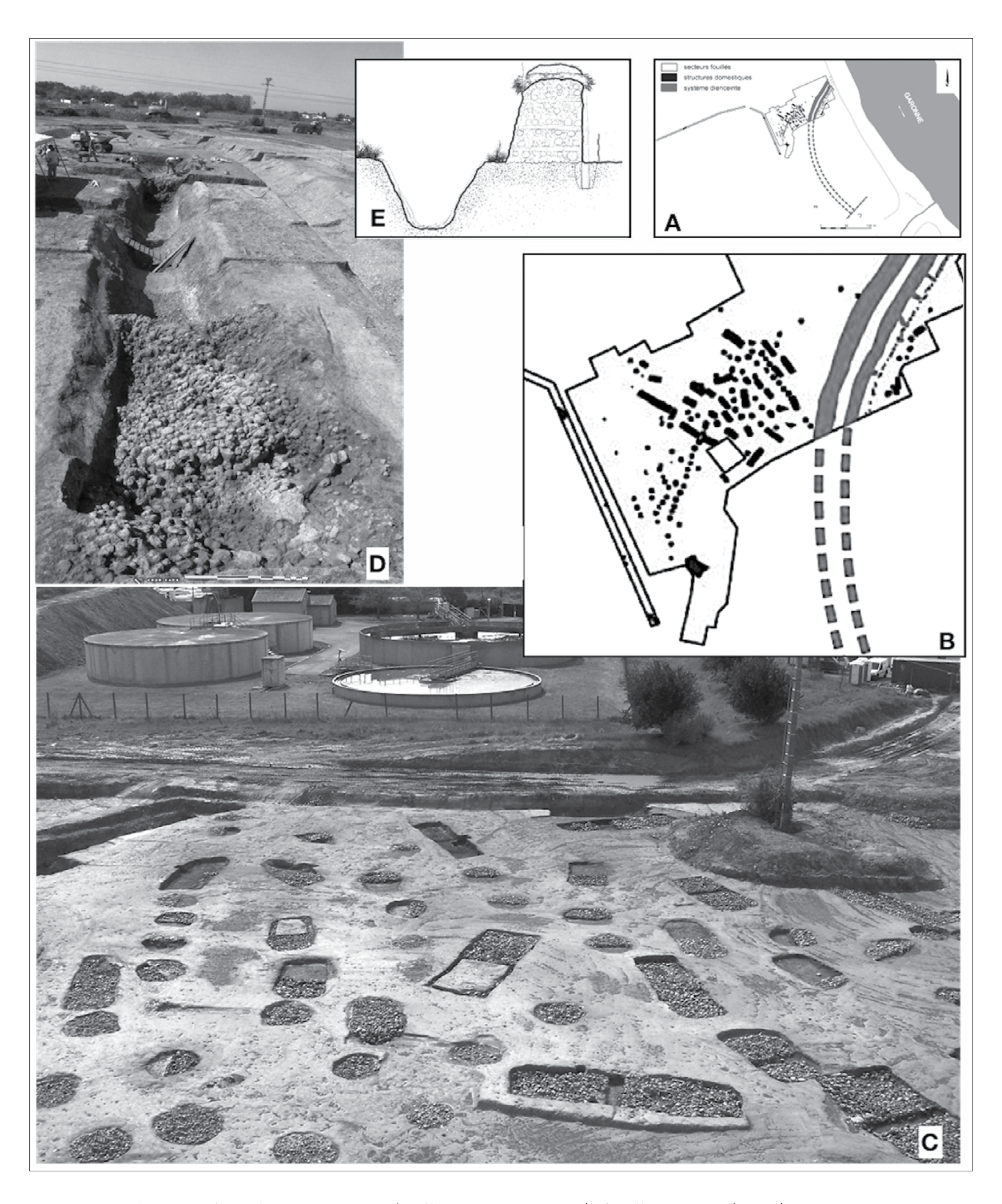


Fig. 12. Site chasséen de « Château Percin » (Seilh, Tarn et Garonne), fouilles F. Pons (Inrap). A - Implantation sur la rive ouest de la Garonne. B - Emplacement des alignements de fours à pierres de cuisson quadrangulaires et circulaires. C - L'enceinte est en arrière-plan. Les fours circulaires forment de longs alignements. D - Vue du comblement de l'enceinte formé d'un amoncellement de boules de terre brûlée. E - Restitution possible de la muraille (figure composée d'après Fabrice Pons, Muriel Gandelin *et al.*, 2018 ; crédit Inrap : https://www.inrap.fr/un-site-neolithique-chateau-percin-11896).

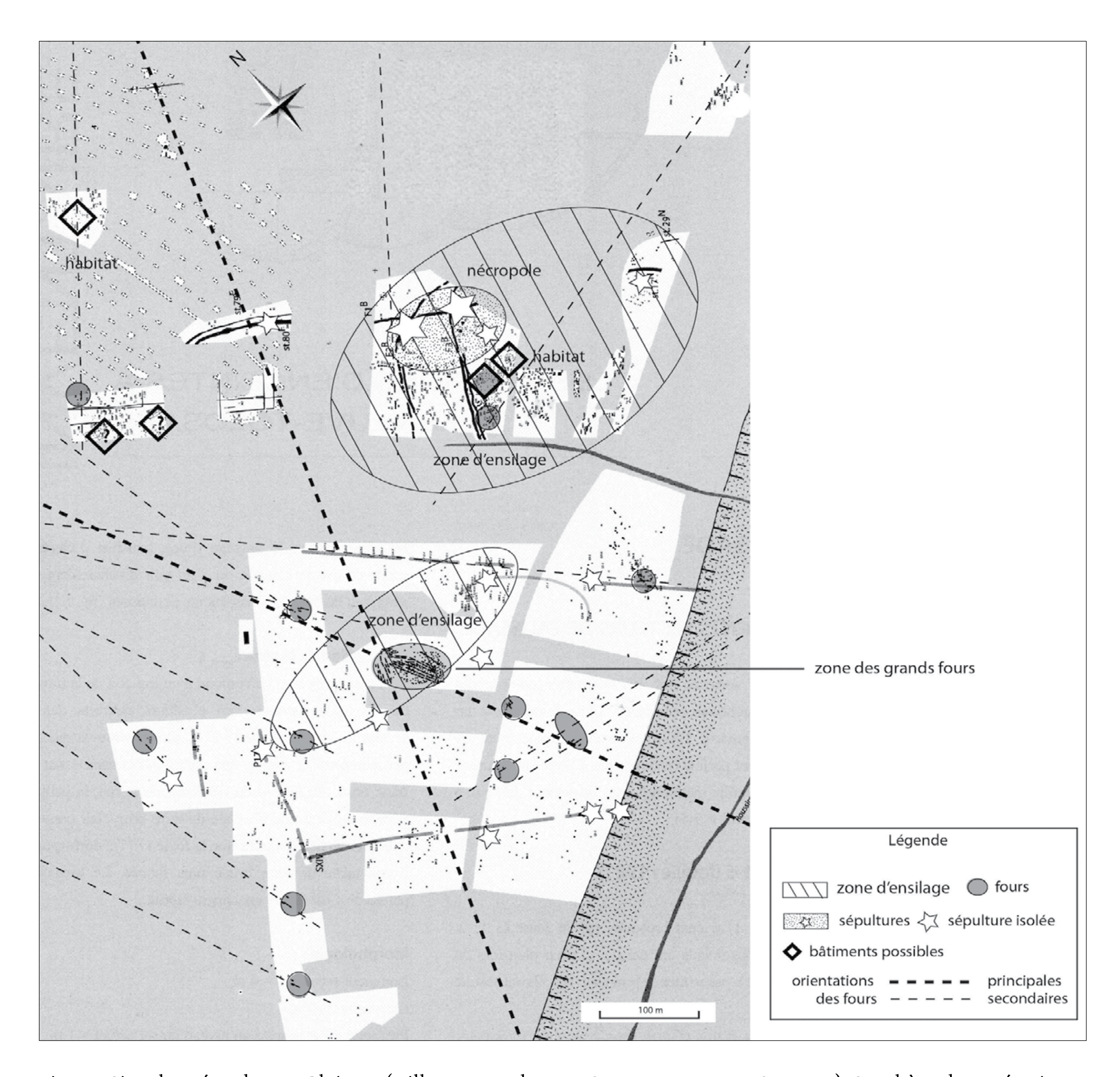


Fig. 13. Site chasséen de « La Plaine » (Villeneuve Tolosane-Cugnaux, Tarn-et-Garonne). Synthèse des opérations, fouilles de J. Vaquer et J. Clottes (CNRS) en 1978-1983, J.-P. Giraud (MCC) en 1984, M.-N. Nacfer (AFAN) en 1991, G. Peyre (AFAN) en 1991, J.-C. Aramond (AFAN) en 1994, S. Brossier (AFAN) en 1997, P. Fouéré (AFAN) en 2000. Les grands fours à pierres de cuisson mis au jour en 1978 (voir fig. 7 : C, *supra*) et des zones de stockage sont isolés au centre. À quelques centaines de mètres au nord ont été mis au jour des bâtiments (figure modifiée d'après Muriel Gandelin, 2011 : 73, fig. 10 ; nous avons ajouté les axes d'orientation des fours et les zones de fours et d'ensilage).

En Auvergne, les recherches ne cessent d'apporter de nouvelles données inédites sur la Protohistoire ancienne, notamment sur les questions de contact et de mobilité. C'est le cas du site de « La Roussille » (Vertaizon, Puy-de-Dôme), fouillé par Sylvie Saintot, où une nécropole et un monument funéraire de style Passy sont associés à un habitat chasséen et à plusieurs aires foyères (au nombre de sept d'après les fouilleurs) placées à proximité ou éloignées des bâtiments (Sylvie Saintot, Ivy Thomson *et al.*, 2016). Le site est réoccupé à l'âge du Bronze ancien III. La nouvelle occupation comprend un petit coffre funéraire sous tertre, construit à distance d'une aire d'ensilage qui s'installe sur l'emplacement de la nécropole chasséenne (Sylvie Saintot, 2014 : 89).

Des convergences dans la longue durée ont été remarquées entre les cimetières et les structures de stockage, soit par l'utilisation des silos pour y inhumer des corps, soit par l'implantation d'aires de stockage à proximité d'anciens monuments funéraires. Des cas sont connus en Vistrenque au sud de Nîmes (Gard), notamment au « Moulin Villard » (Caissargues), dans la plaine littorale à l'est de la ville de Montpellier, à « La Capoulière » (Mauguio), mais aussi en Auvergne à « Champ Madame » (Beaumont, Puy-de-Dôme). En général, les silos ou les dépotoirs ne recoupent pas les sépultures. Ces rapprochements nous ont étonné[11] mais il est impossible de savoir si des marqueurs paysagers ou la topographie ont pu guider ces implantations. Autrefois, quand l'oralité était dominante dans les campagnes, plus ou moins jusqu'au début du xx[e] siècle, les souvenirs ou la signification des marquages pouvaient perdurer plusieurs siècles, ne serait-ce que par les toponymes. Si nous sommes encore capables de détecter la présence d'un cimetière ou d'une ruine médiévale ou même romaine, on peut cependant émettre des doutes lorsqu'il s'agit de millénaires. Quant aux dolmens et menhirs, si tout le monde ou presque connaît aujourd'hui leur origine néolithique, donc multimillénaire, on le doit aux archéologues. Remarquons que la tradition les identifiait comme des expressions particulières, redoutées ou magiques, et que beaucoup d'entre eux étaient associés à des superstitions en relation avec la fécondité ou la guérison. À travers les éléments du folklore, ils sont ainsi reconnus depuis très longtemps (Luc Jallot, 2019).

« Champ Madame » est un ensemble de sites attribués au Néolithique moyen II (Chasséen) reconnu sur environ 15 ha par plusieurs fouilles extensives concentrées dans deux zones distantes de 300 m. Deux groupes de maisons (douze bâtiments), des enclos, une enceinte, des unités fonctionnelles (aires d'ensilage, aires foyères) et un espace funéraire portant sur treize individus permettent de se faire une idée de l'organisation du territoire villageois. Le site est occupé entre 3980 et 3740 calBC[12], en deux phases principales (Sylvie Saintot, Christèle Ballut *et al.,* 2016) (fig. 14).

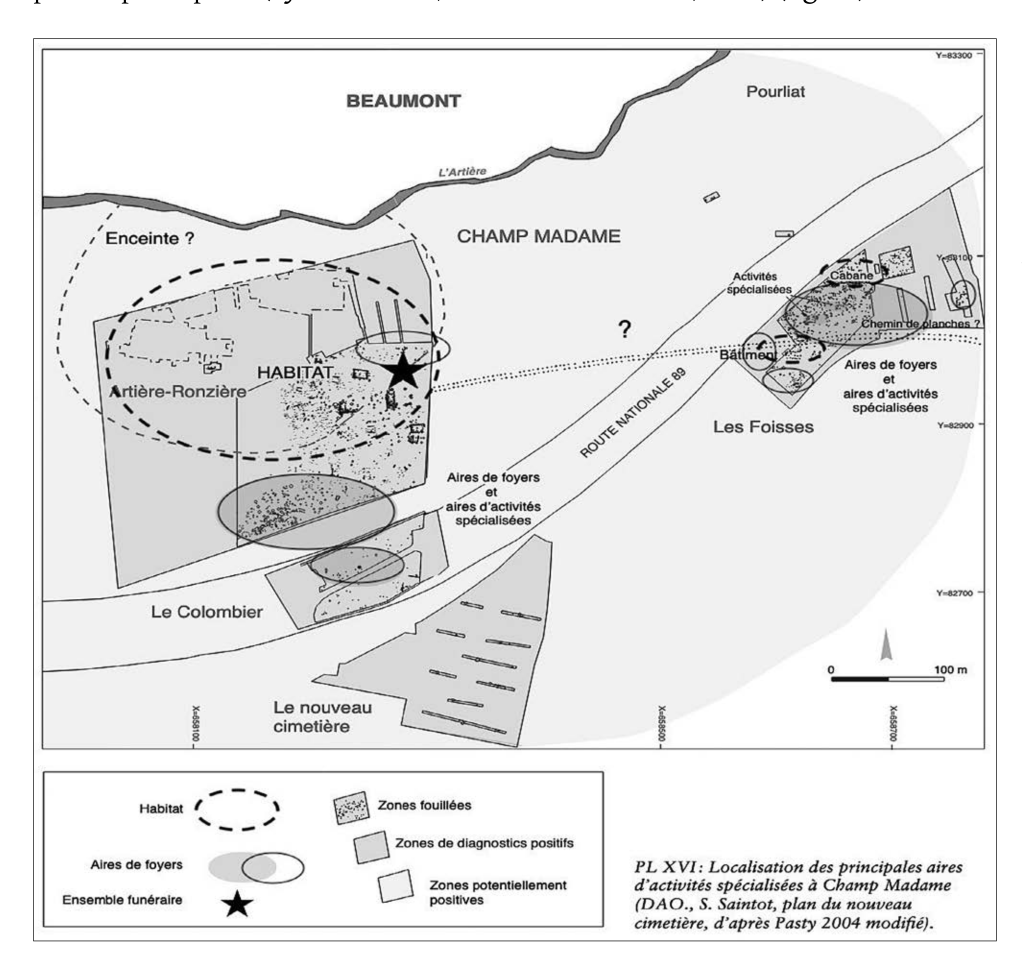


Fig. 14. Complexe chasséen de « Champ Madame » (Beaumont, Puy-de-Dôme). Fouilles S. Saintot (Inrap). Deux groupes de maisons sont en relation proches ou distantes avec des aires de fours destinés à des activités spécialisées non déterminées (figure modifiée d'après Sylvie Saintot, Christèle Ballut *et al.*, 2016 : 458, pl. 16 ; crédits J. E. Pasty & S. Saintot, Inrap).

Dans la zone ouest (« Artière-Rozière »), l'aire de fours et foyers principale est distante d'une centaine de mètres des bâtiments. Dans la zone est (« Les Foisses »), des foyers sont installés entre deux bâtiments. À l'ouest, ce sont des cuvettes circulaires, au nombre de quatre-vingt-deux, qui contiennent des pierres et un seul four rectangulaire à pierres de cuisson. Selon les fouilleurs, les dispositifs de cuisson de la zone est – qui comptent quelques fours rectangulaires ou carrés en batteries et de nombreuses petites cuvettes circulaires empierrées – étaient destinés à des activités artisanales et collectives. La même proposition est faite pour la zone est. Ces aires de fours et de foyers ne constitueraient pas à proprement parler des lieux de rassemblement communautaires. Toutefois, la large dispersion de ces aménagements et leur localisation éloignée des bâtiments dans la zone ouest peuvent suggérer une activité pérenne de cuisson. En Provence, les fouilles préventives conduites par Clément Moreau au « Clos du Moulin » (Vernègues-Cazan, Bouches-du-Rhône), ont mis au jour sur deux hectares les plans de plusieurs bâtiments à poteaux porteurs, à pignons polygonaux ou en abside ; certains reconstruits plusieurs fois (fig. 15). Ces bâtiments forment deux ensembles séparés par une aire circulaire où se concentrent vingt petits fours empierrés (fig. 15 : B). Cette organisation de l'espace suggère une complémentarité entre les bâtiments et les fours. Les structures de combustion qui s'apparentent aux foyers domestiques de type « trous de combustion » (Jean Gascó, 2002, chap. 5) sont alignées. Elles ont livré un mobilier céramique qui évoque les « fonctions de service ou de consommation ») (Clément Moreau, Vanessa Léa *et al.,* 2017 : 79). Leur faible nombre proportionnellement à l'importance et à la permanence des bâtiments suggère plutôt un fonctionnement de courte durée dont la fonction reste à préciser.

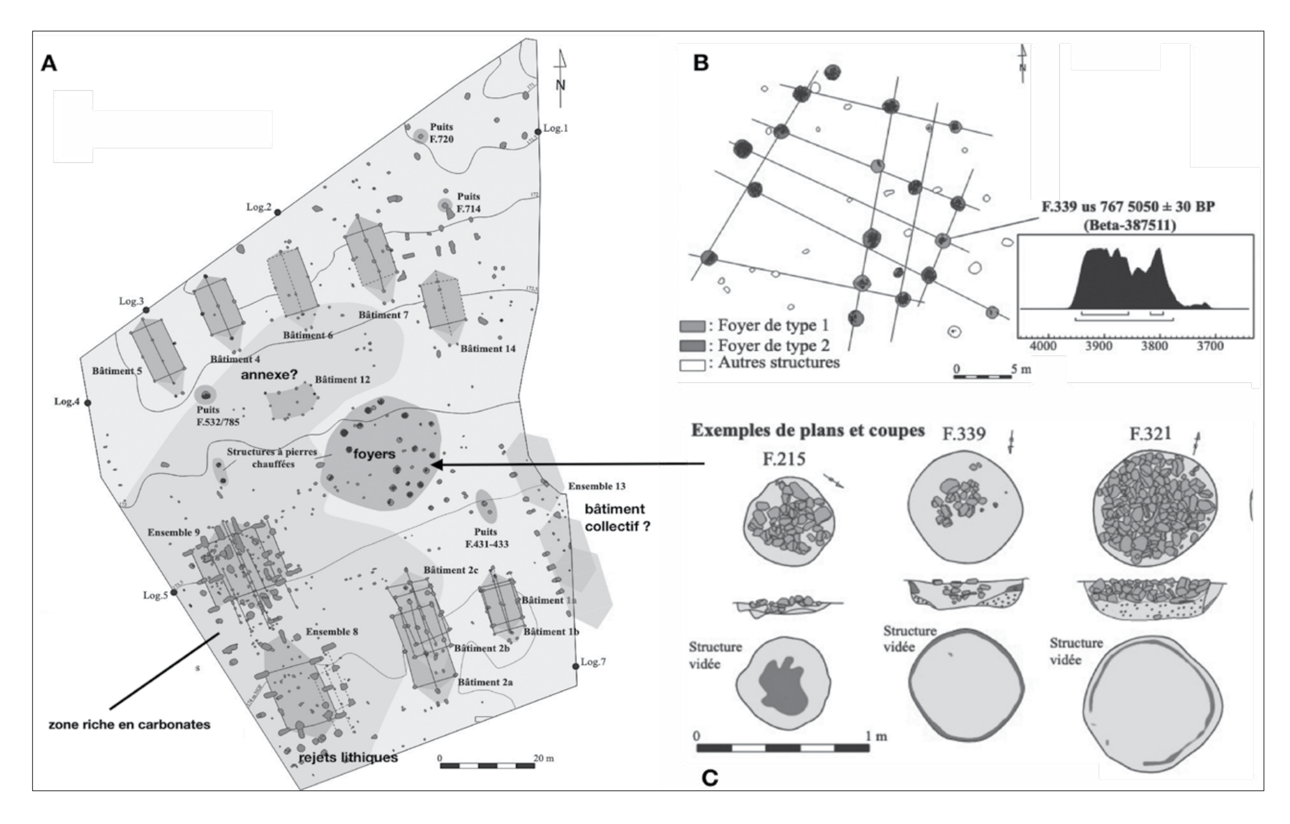


Fig. 15. « Le Clos du Moulin » (Vernègues-Cazan, Bouches-du-Rhône), fouilles C. Moreau (Archéodunum). A - Plan général, implantation des bâtiments chasséens, au centre la zone des foyers. À l'est, l'ensemble 13 correspond à un grand bâtiment où à plusieurs phases de construction d'un bâtiment moins long avec déplacement.
B - Hypothèse d'alignement des foyers ; l'un d'eux a pu être daté. C - Style des cuvettes à pierres de cuisson de la zone centrale (figure composée d'après Clément Moreau, Vanessa Léa *et al.,* 2017 : 78, fig. 19 ; crédits A : C. Moreau, Archéodunum ; B et C : A.-L. Foulché & C. Moreau, Archéodunum).

— Place centrale et « Grenier aux morts »

Le terme de « place centrale », emprunté à la géographie d'après-guerre, est parfois proposé pour souligner le statut fédérateur des très grands complexes chasséens, atteignant parfois la centaine d'hectares, au sein d'un maillage de villages et d'habitats secondaires (Alain Beeching, 1989). Ils témoignent généralement d'apports de biens et de matériaux originaires de régions éloignées. Des dépôts particuliers ou exceptionnels attestent également cette fonction. Le site de Sant'Andrea di Travo (Émilie-Romagne), l'un des plus importants habitats néolithiques du nord de l'Italie, fouillé par Luigi Bernabò Brea puis Alain Beeching, comporte 23 fours à pierres de cuisson proche des bâtiments à plan rectangulaire. Ils sont datés entre -4300 et -3800 calBC, et se rapportent au lagozzien (tradition culturelle Besnate/Chassey ; Maria Angelica Borrelo, 2014). Un de ces fours contenait un groupe de stèles brisées, à première vue réutilisées comme matériaux de construction (fig. 16) et vraisemblablement dressées, à l'origine, à proximité de la zone des fours.

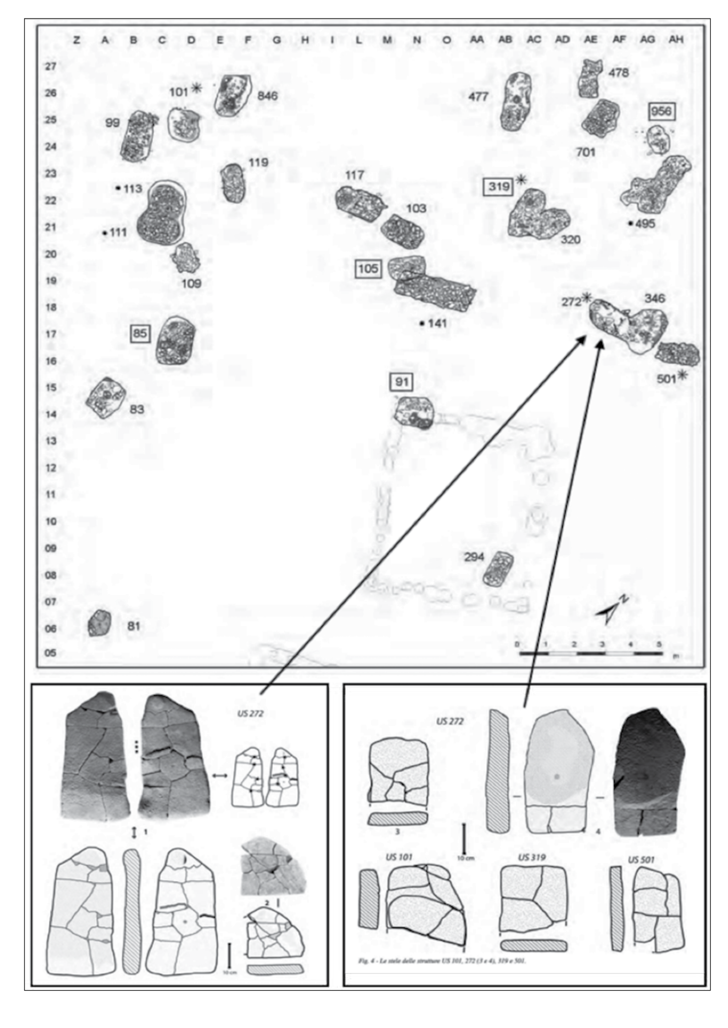


Fig. 16. Site de Sant'Andrea di Travo (Émilie-Romagne, Italie), fouilles L. Bernabò Brea, puis A. Beeching (CNRS). Ensemble de fours à pierre de cuisson. Des stèles « à apicule » brisées faisaient partie du comblement d'un four. Les fosses d'implantation des murs des bâtiments apparaissent en clair (figure composée d'après Alain Beeching, Silvia Bruni *et al.*, 2020 : 238 et 244-245, fig. 1 et fig. 4 et 5 ; crédit A. Beeching, CNRS).

Ce type de stèle à rostre, non gravée et de petite taille, est analogue dans sa conception à d'autres exemplaires découverts dans le Chasséen méridional. L'analyse des galets chauffés indique des températures entre 350° C et 450° C. Des résidus de cuisson contiennent de la graisse animale. Chaque four n'est utilisé qu'une fois. Le nombre et la distribution des fours peuvent s'accorder avec des banquets épisodiques étalés sur plusieurs années (Alain Beeching, Silvia Bruni *et al.*, 2020). L'auteur ne se prononce pas sur la signification des stèles qui pourraient indiquer une ancienne fonction funéraire ou religieuse du lieu et un usage des fours dans un cadre cérémoniel.

Un autre exemple pour le Néolithique moyen est le grand monument funéraire du « Gournier » à Montélimar (Drôme) également mis en évidence par Alain Beeching. La disposition d'une vingtaine de sépultures individuelles d'adultes des deux sexes, datées entre 4000 et 3500 calBC (Chasséen récent), forment deux « couronnes » concentriques (fig. 17). La première couronne, de 14 m de diamètre, était sans doute couverte par un tertre de terre. À sa périphérie une quinzaine de fosses dessinent un cercle plus large. Elles livrent des os d'animaux, essentiellement des bovins, et des matériaux rares comme l'obsidienne. À 26 m du centre est disposée une dernière couronne de fosses contenant les dépôts de deux bovins entiers, un bucrane, et des fours à pierres de cuisson (Alain Beeching, 2003). Les bovins qui font l'objet

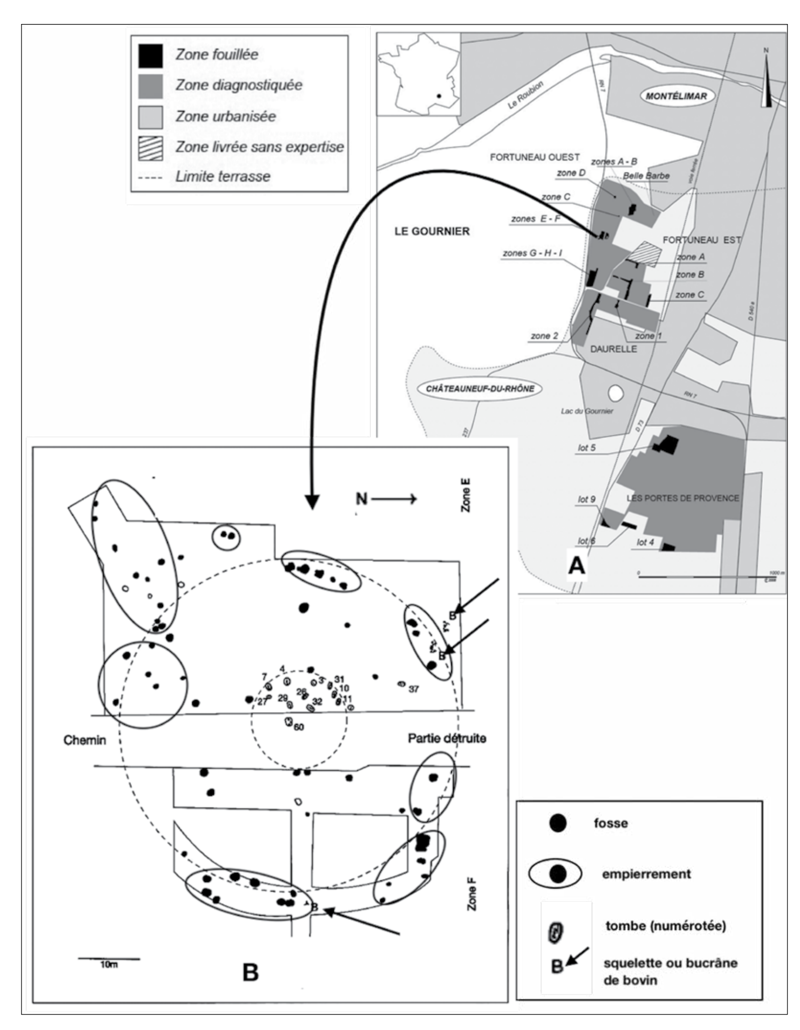


Fig. 17. Site du « Gournier » (Montélimar, Drôme), Zone E/F, fouilles Alain Beeching (CNRS). A - Plan général des opérations archéologiques (d'après Alain Beeching, Jacques-Léopold Brochier *et al.*, 2010 :19, fig. 3. B - Plan du « monument » du Gournier formé d'une couronne de fours à pierres de cuisson (empierrements) et de dépôts de bovins, entourant une aire centrale réservée aux sépultures (figure composée d'après Alain Beeching, 2003 : 233, fig. 1 ; crédits A : CAPRA Valence ; B : A. Beeching, CNRS).

de dépôts semblent entiers. Les fours à pierres de cuisson supposent des repas funéraires. L'ensemble des caractéristiques évoquées s'apparente à ce que l'on attend d'un banquet à visées cérémonielles. En revanche, la présence de bovins apparemment sacrifiés fait appel à d'autres considérations que la seule fonction d'abattage de grands animaux pour la viande.

En Languedoc, d'importantes concentrations de fosses de stockage ont été découvertes dans les secteurs de Montpellier (« Saint-Antoine » à Saint-Aunès), de Nîmes (« Mas de Vignoles 13 ») et de Béziers (« Le Crès » à Béziers, « Le Pirou » à Valros). La durée de fonctionnement de ces aires d'ensilage du Néolithique moyen est compliquée à déterminer car, très souvent, seule la base des silos tronqués par les labours est conservée dans le substrat. Ces conditions défavorables limitent les raccordements stratigraphiques (Gilles Loison & Aurore Schmitt, 2009).

Les datations sur os ou sur charbons de bois en donnent une date relative : celle des inclusions prises dans les terres de comblement ou dans les rejets. Certains silos sont utilisés comme sépulture. Plusieurs nécropoles du IVe millénaire chasséen et du début du Néolithique final (entre 3500 et 2800 calBC) livrent à la fois des silos renfermant des corps et des fosses à vocation strictement funéraire, comme les sites des Plots (Berriac, Aude) et du Crès (Béziers, Hérault) (fig. 18). Des coffres en dalles ou en bois sont parfois attestés. Nous ne développerons pas cette question dans cet article, mais il est possible d'envisager les grandes aires de stockage comme une contribution à l'étude des rassemblements festifs. Un rapport entre les stocks de nourriture et les défunts déposés dans des silos vidés a été plusieurs fois suggéré (Gilles Loison & Aurore Schmitt, 2009 : 255). À ce sujet, nous avions suivi Luc Laporte dans l'hypothèse d'un lien entre mort et semences :

> « Les chambres funéraires construites en élévation réservent désormais aux ancêtres un espace protégé sur le même sol que foulent les vivants (Joussaume, 2003). Toutes engrangeront les corps et les ossements de quelques personnages seulement (à peine plus d'une dizaine), parmi ceux décédés à chaque génération ; un peu comme dans un grenier aux morts où l'on déposerait

> quelques semences sélectionnées, nécessaires à la production des récoltes prochaines (Laporte & Marchand, 2004 [p. 545]). On pourra prélever (manipulations) dans ce stock en fonction des besoins (symboliques) jugés nécessaires à la survie du groupe ; stocks qu'il conviendrait parfois de nettoyer (vidanges) ou de renouveler (réintroductions). » (Luc Laporte, Luc Jallot *et al.*, 2011 : 43)

L'idée a été reprise (Philippe Lefranc, Fanny Chenal, 2019 : 27). Ce lien contribuerait à faire de ces grandes aires à la fois des lieux de stockage et des cimetières, pérennisant les lignages et unissant ainsi les morts et les vivants dans d'éventuels banquets. On peut aussi suggérer le creusement de fosses funéraires à fond évasé et ouverture rétrécie imitant des fosses de stockage. Dans ce cas, l'aspect de ces excavations aurait valeur de symbole. L'hypothèse est d'autant plus probable lorsque ces fosses sont effectivement localisées dans des aires d'ensilage. Remarquons qu'à Villeneuve-Tolosane-Cugnaux, qui constitue le plus vaste ensemble exploré, on dénombre dix-huit sépultures SP dont seulement trois dans des silos groupés (deux fonds de silos possibles pour SP. 19 et 20) et une base de silo pour SP. 30 (Pascale Marlière, Jean Vaquer *et al.*, 2008). Toutes les sépultures sont localisées à proximité des fossés d'enceinte ou dans leur comblement : les morts sont éloignés de la zone d'habitat mais encore inclus dans ses limites.

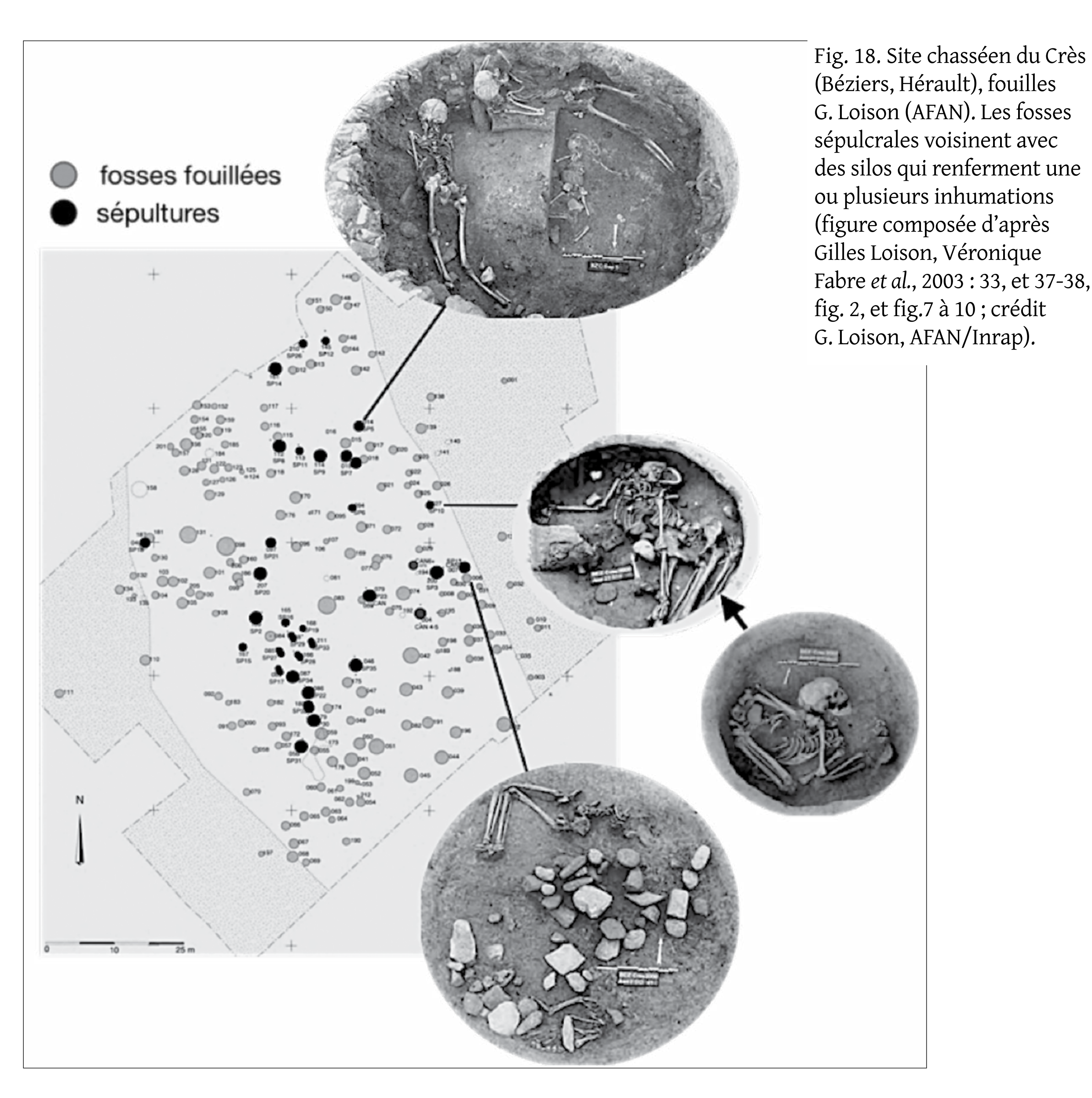


Fig. 18. Site chasséen du Crès (Béziers, Hérault), fouilles G. Loison (AFAN). Les fosses sépulcrales voisinent avec des silos qui renferment une ou plusieurs inhumations (figure composée d'après Gilles Loison, Véronique Fabre *et al.*, 2003 : 33, et 37-38, fig. 2, et fig.7 à 10 ; crédit G. Loison, AFAN/Inrap).

• *Autour des bâtiments communautaires*

— Sites pré-néolithiques d'Anatolie

Le Néolithique le plus ancien, impliquant à la fois l'agriculture et l'élevage est celui du Proche-Orient. Le fait attesté depuis la fin du xxe siècle a connu de nombreuses interprétations et variations jusqu'aux travaux de Gordon Childe dans les années 1930. Ces travaux réinvestissent la notion de révolution déjà employée avant lui pour définir cette période. Childe associe la « Révolution néolithique » à une rupture technique et idéologique fondée sur les moyens de production. Le recueil de données qu'il propose et leur mise en ordre produisent le premier modèle cohérent de néolithisation du Proche-Orient et de l'Europe. La conception du processus de néolithisation n'a pas cessé d'évoluer, notamment par l'apport des recherches en Asie du Sud-Ouest. Il faut cependant garder à l'esprit l'étalement des chronologies, l'étendue du territoire pris en compte, la qualité des fouilles, les interprétations et les attributions culturelles qui prennent surtout leur sens dans un cadre géographique régional (haut ou moyen Euphrate, Levant méridional, Zagros, Anatolie méridionale, etc.). Dans le processus de néolithisation, le PPNA (ou *Pre-Pottery Néolithic A*), vers 9500 calBC, constitue une période charnière proto- et pré-agricole.

Le site de Göbekli Tepe dans la région d'Urfa (Turquie) est bien connu des néolithiciens. Il est daté du PPNA pour sa phase la plus ancienne (niveau III) et du PPNB pour sa phase la plus récente (niveau II, vers 8500 calBC). Des communautés non agricoles – selon les données actuelles – se sont développées et maintenues au sein du premier monde paysan en adoptant dans un premier temps des productions symboliques tout à fait originales ; et dans le cas de ce site anatolien en bâtissant des stèles monumentales à caractère mégalithique dispersées dans des des aires semi-enterrées de forme ovoïde à circulaire et de 10 à 30 m de diamètre (fig. 19 : B).

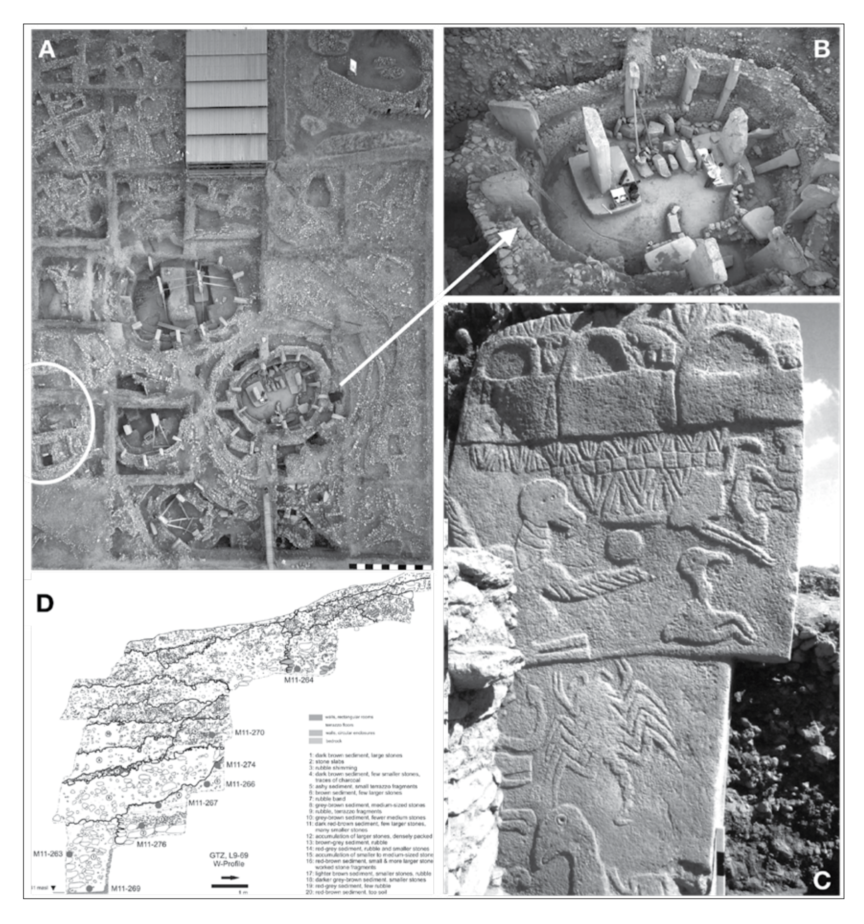


Fig. 19. Göbekli Tepe (Anatolie, Turquie). A - Vue aérienne des zones de fouilles, avant 2014 ; quatre aires ovoïdes à piliers monolithes sont visibles en bas de la photo (niveau III) et sont évités par des constructions rectangulaire plus récentes ou subcontemporaines (niveau II) ; certaines contiennent des piliers (cercle blanc à gauche) ; B - Détail du bâtiment central ; C - Pilier en « T » orné de symboles de motifs géométriques d'oiseaux, de serpents, de félins et de scorpions. D - Relevé stratigraphique ; les constructions circulaires sont à la base de la coupe au contact du substrat (figure composée d'après : B : Göbekli Tepe Project ; D : Laura Dietrich, Julia Meister *et al.*, 2019, fig. 4 ; crédits A, B, C : Wikimedia Commons/Göbekli Tepe Project ; A et D : German Archaeological Institute, photo E. Kücük, voir https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g001 (CCL) et https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g004).

Le périmètre des constructions circulaires est conforté par un mur pouvant atteindre 2,5 m de haut dans lequel sont insérés à distance régulière des monolithes de plusieurs tonnes, taillés dans la pierre en forme de « T ». Deux autres piliers occupent le centre de l'espace interne. Ils mesurent de 3 m à 5,5 m pour le plus haut. Ce dispositif pouvait soutenir un toit-terrasse. Les faces larges des monolithes sont sculptées de signes géométriques et d'animaux sauvages (serpent, sanglier, renard, auroch, félin, gazelle…). Les faces étroites portent aussi des figures (Klaus Schmidt, 2010 ; Joris Peters & Klaus Schmidt, 2002 ; Harold Hauptmann, 2000) (fig. 19 : D). Les édifices du niveau III – le plus ancien rappelons-le –, précèdent des constructions cellulaires de plan rectangulaires du niveau II (fig. 19 : A). Selon Klaus Schmidt qui a fouillé le site jusqu'à son décès en 2014, les monolithes représentent des personnages stylisés. Des sculptures de bras plié sur les faces larges qui se terminent par des mains sculptées sur la face étroite confirment cette hypothèse. Le site lui-même représenterait des assemblées humaines. Les bâtiments du niveau II, PPNB, entourent l'emplacement des édifices à monolithes déjà enfouis sous des déblais, à l'exception d'un édifice à piliers plus récent, de plan de plan différent, puisque rectangulaire. Leur construction ainsi que le transport et la mise en place des monolithes auraient nécessité une main-d'œuvre importante qu'il aurait fallu nourrir et héberger.

Des bâtiments communautaires sont également connus en Syrie à Jerf el Ahmar (fig. 20), autre site emblématique du PPNA (9500 à 8700 calBC). La cueillette de céréales de morphologie sauvage (orge, engrain) et de légumineuses sauvages, qui est attestée à Jerf el Ahmar, en ferait l'une des plus anciennes agricultures pré-domestiques (Danielle Stordeur, 2019). Le village occupe deux buttes naturelles (est et ouest) avec chacune ses maisons et son bâtiment communautaire semi-enterré ovale ou circulaire. Les plus anciens bâtiments communautaires ont un plan segmenté divisé par des cellules interprétées en tant que silos à grain, selon un modèle déjà connu sur le site de Mureybet (Syrie) (fig. 20 : D).

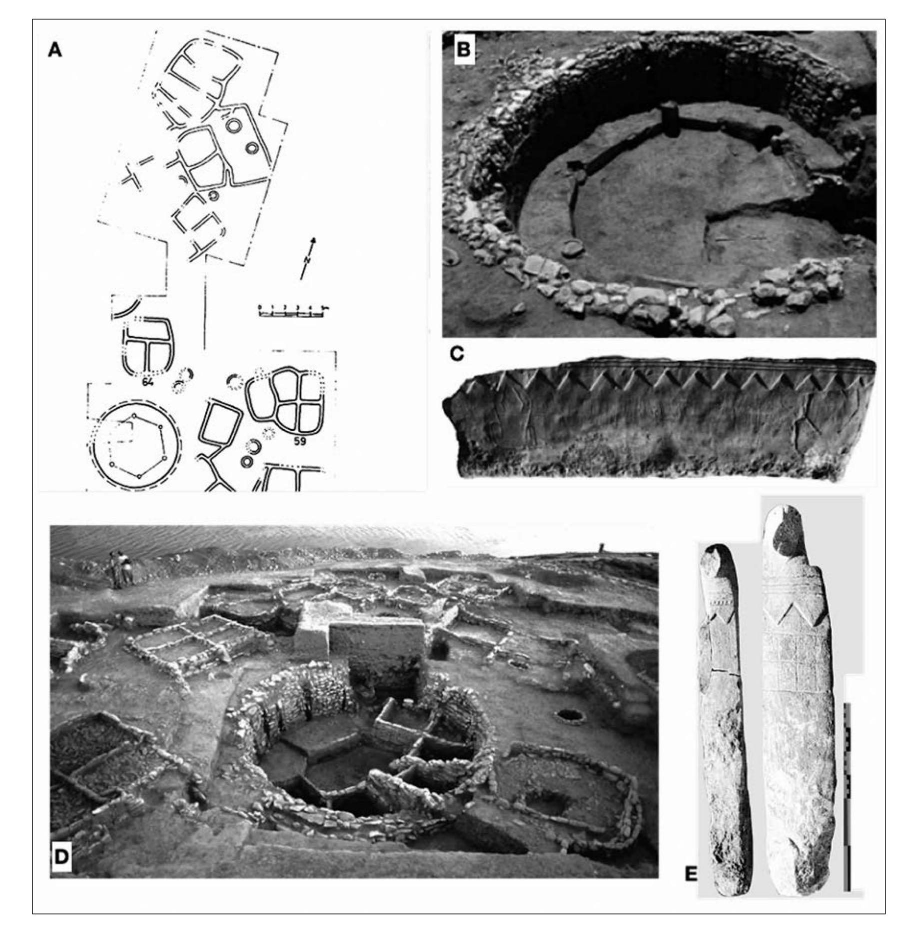


Fig. 20. Site de Jerf el Ahmar (Syrie), fouilles D. Stordeur (CNRS). A - Plan général des fouilles (phase finale PPNA). B - Bâtiment cérémoniel circulaire visible sur plan (phase finale). Dans la banquette sont engagés des poteaux porteurs. C - Bordure décorée de la banquette de pierre du bâtiment E100. Sous la frise en relief sont gravés des corps humains acéphales. D - Vue générale des fouilles avec le bâtiment E53 à loges internes, plateformes et poteaux porteurs (phase ancienne) bordé de maisons de la phase finale. E - piliers-stèles à tête de rapace du bâtiment E100 (figure composée d'après Danielle Stordeur, Michel Brenet *et al.*, 2000 : 38, 40, fig. 8 et fig. 11 ; Danielle Stordeur, 2015, fig. 4 et 6 ; Danielle Stordeur, 2019, fig. 110 ; crédit D. Stordeur, CNRS).

Dans une phase plus récente les bâtiments circulaires restent enterrés et des banquettes décorées disposées contre les murs (fig. 20 : B et C) déterminent un véritable espace de réunion entourés de bâtiments privés de plan sensiblement rectangulaire (fig. 20 : A). Ces édifices acquièrent probablement une nouvelle dimension cérémonielle indiquée par la présence de piliers sculptés représentant des vautours anthropomorphes (fig. 20 : E).

Des bâtiments circulaires semi-enterrés à banquette périphérique ont été découverts dans d'autres sites pré-néolithiques du Proche-Orient (9750-8550 calBC) Tell'Abr 3, en Syrie (Thaér Yartah, 2004) ou Wady Faynan16 en Jordanie (Steven Mithen, Bill Finlayson *et al.*, 2011 : 361). Tous ces édifices, dont le plan diffère radicalement des bâtiments d'habitation, sont interprétés en tant que lieux de rassemblement (Harold Hauptmann, 2010). En Anatolie, depuis la fin des années 1990, de nombreux sites PPNA et PPNB ont été découverts par les archéologues turcs[13]. Les fouilles semblent s'accélérer grâce à d'importants financements privés, peut-être destinés à participer à l'essor touristique de la région, notamment dans le Sud, déjà très visité. Les établissements sont contemporains des niveaux III et II de Göbekli Tepe et présentent des aménagements similaires (piliers en « T », constructions semi-excavées circulaires ou quadrangulaires, groupes de cuves et bassins creusés dans le rocher, habitations quadrangulaires, sols en terrazo, etc.) et des aspects particuliers (longues banquettes, piliers monolithes formant des avenues, sol plâtrés, décoration plus sommaire des piliers, frises sculptées...). Le grand bâtiment de Karahantepe (fig. 21) appartient à un site particulièrement impressionnant. Il présente des aménagements très élaborés et des murs enduits encore en élévation. Karahantepe est attribué au PPNA. La construction de grands bâtiments se pérennise dans la région d'Urfa. On retrouve des piliers monolithes en « T » à Nevalı Çori (Harold Hauptmann, 1998). Ils étaient implantés à intervalles réguliers dans une banquette dallée qui borde l'intérieur du mur d'un bâtiment quadrangulaire de près de 200 m^2. Seule leur base est conservée. Des fragments effondrés et brisés retrouvés dans les fouilles permettent de supposer qu'il s'agissait bien de piliers en « T », mais de dimensions plus modestes que ceux de Göbekli Tepe. Cet édifice, plusieurs fois modifié, attribué au PNNB (8500-8000 calBc), appartient à une phase pleinement agricole. Il est implanté à distance des habitations et sa situation et son ampleur suggèrent une construction à vocation collective (fig. 22).

Les fouilles du site de Göbekli Tepe qui, rappelons-le, est pré-Néolithique, ont livré des informations sur les ressources sauvages. La chasse fournit la nourriture carnée (auroch, gazelles, hermiones). L'ensilage des denrées végétales, des graminées surtout, ne semble pas pratiquée, mais les fouilles ont livré une importante quantité d'outils de broyage, plus de dix mille meules et près de six cent cinquante plats et récipients en pierre (vases, auges, grands vaisseaux) qui indiquent une utilisation domestique. Ces objets sont rattachés au niveau II du début du PPNB. Les analyses des résidus (phytolithes) sur les meules et les vases confirment le broyage et la préparation d'aliments à base de végétaux déjà indiquée par les traces d'utilisation et la typologie des outils. La population est donc sédentarisée, en quelque sorte agraire, mais ne pratique pas la domestication des plantes et des animaux.

Ces données renvoient selon Laura Dietrich (Laura Dietrich, Julia Meister *et al.*, 2019, *Discussion*, p. 25) à un « *large-scale cereal processing in layer II* ». D'après elle, chaque meule pouvait produire assez de farine par jour pour nourrir cinq à dix personnes – à condition d'exclure les autres apports en protéines (chasse, cueillette). On ne connaît pas la périodicité des utilisations ni leur raccord exact avec les différents niveaux d'occupation. Quoi qu'il en soit, le nombre d'outils renvoie à de vastes campagnes de transformation de céréales sauvages qui dépassent les estimations de la production domestique pour des habitats plus récents. Cette situation impose au moins le stockage des aliments bruts ou transformés ou l'hypothèse de leur consommation immédiate. Laura Dietrich souligne cependant l'absence de structures de stockage sur le site. Finalement, les arguments pour associer outils de mouture et de broyage aux bâtiments du niveau III (plus anciens) sont loin d'être clairs alors que le lien entre ces outils et bâtiments de la phase récente est établi (fig. 23).

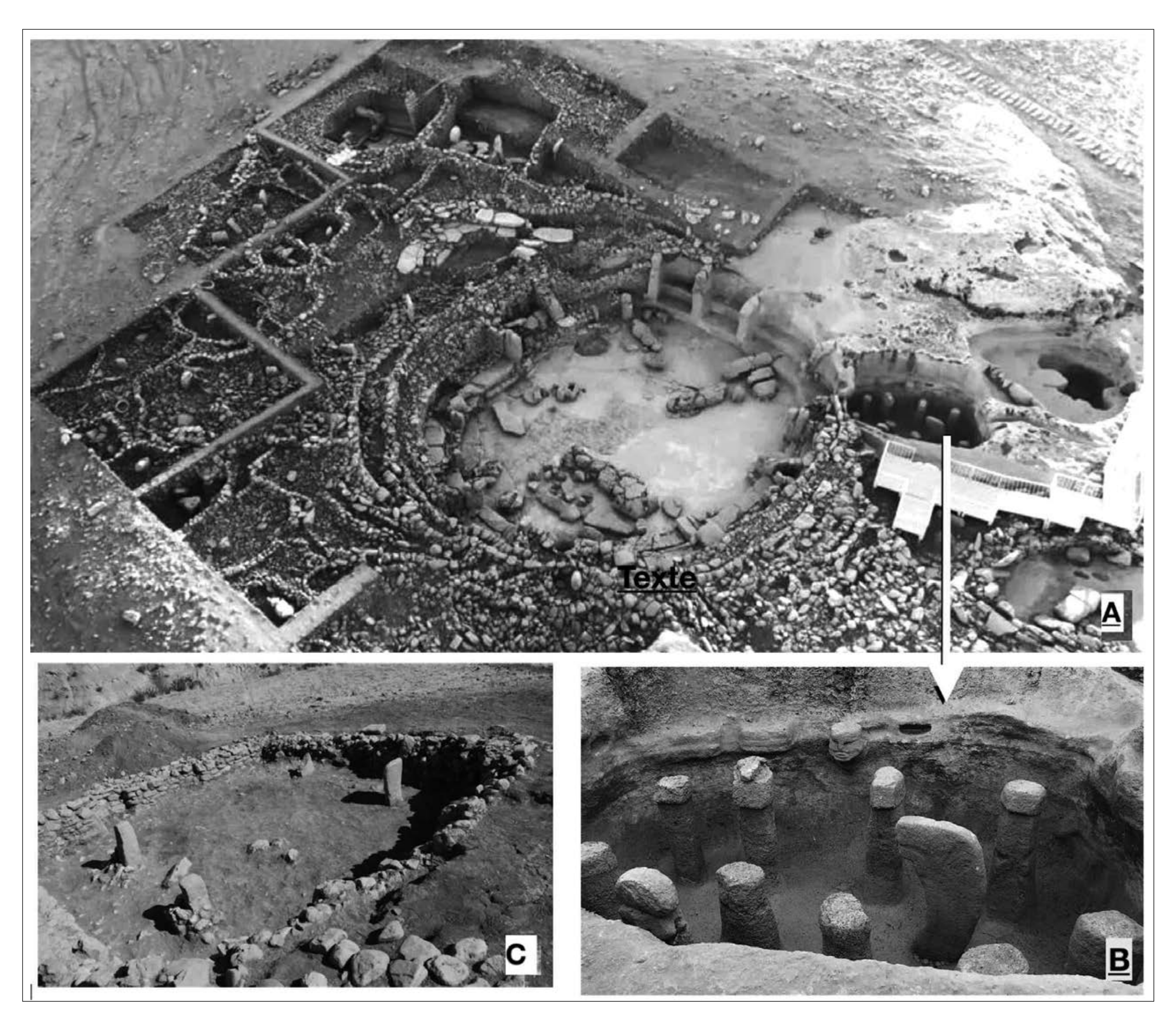


Fig. 21. Bâtiments communautaires en Anatolie orientale (vues après restaurations). A - Karahan Tepe (Sanliurfa), fouilles de N. Karul. Grand bâtiment communautaire du PPNA ; à l'arrière du bâtiment communautaire ; à droite, face à l'entrée, des piliers sont encore en place dans la banquette et le mur est enduit de plâtre (après restauration). B - Chambre creusée dans le rocher contenant des piliers phalliques. C- Bâtiment communautaire du PPNB moyen (voir Ergül Kodas, 2018) à piliers de Boncuklu Tarla (district de Dargeçit), avant l'importante restauration de l'édifice, fouilles de N. Erdoğan (figure composée, crédits : A - Arkeolojik Haber (CCL.) ; B - TurkeyTourism Promotion ; C - IHA, CNN-Tütk).

Les auteurs de ces études sont pourtant moins catégoriques et lient les deux événements du site :

> « *Thus, at Göbekli Tepe, we have evidence of feasting, tentatively including the use of fermented beverages, as an incentive to participate in large-scale construction work. The necessity to provide food and drink for these work feasts would have resulted in the need for large-scale food supplies and their processing at certain times, which would explain the extraordinarily high number of dedicated tools for cereal processing, analyzed for the first time here. K. Schmidt had hypothesized that the amount of food needed for work feasts could have been a contributing factor in the search for more reliable food sources and ultimately domestication [Karl Schmidt, 1992]. Our study further proves his argument that feasting was an important social practice and provides an explanation for the possibility of large-scale building activities at Göbekli Tepe. However, our findings rather suggest that such feasts were held strategically in seasons favorable to the natural availability of plant food and meat between midsummer and autumn.* » (Laura Dietrich, Julia Meister *et al*., 2019)

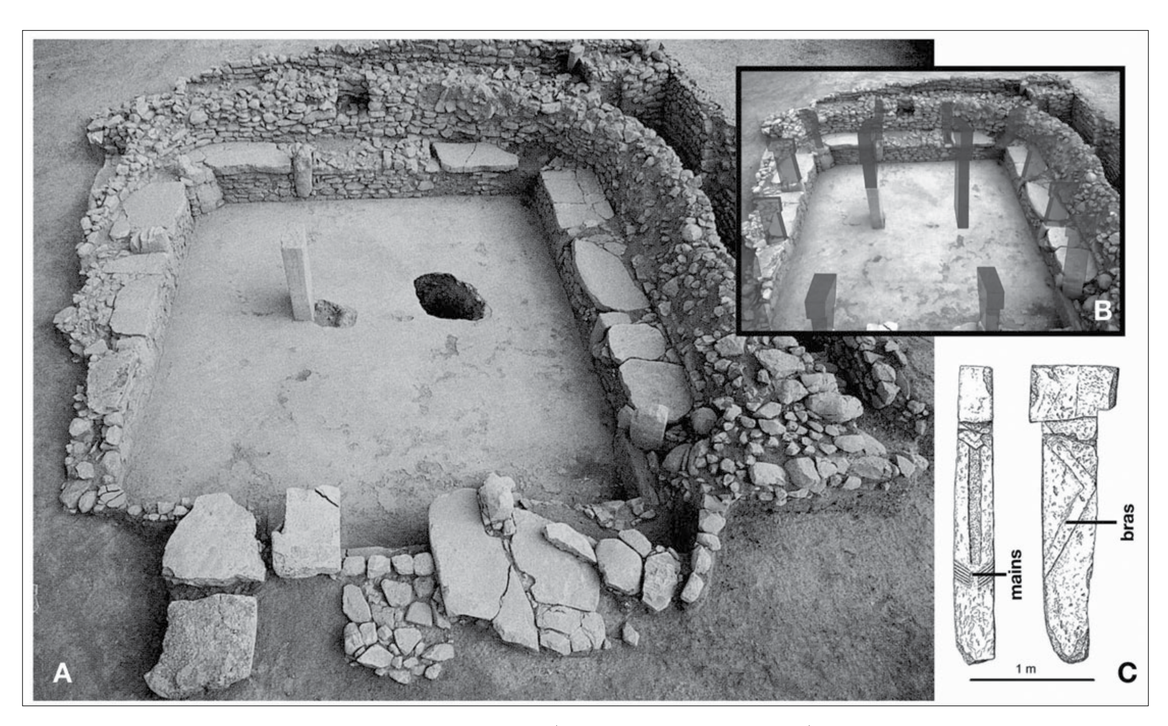


Fig. 22. Bâtiment communautaire de Nevali Çori (Anatolie, région d'Urfa). A - Nevalı Çori II, dernière phase de reconstruction de l'édifice (après restauration !). B - Proposition de restitution des pillers en « T ». C - Pilier à décor anthropomorphe provenant du site (figure composée d'après : A - Harold Hauptman, 1998 :42, , vol. 2, fig. 8 ; B - Tepe Telegrams From the Göbekli Tepe Research Project : https://www.dainst.blog/the-tepe-telegrams ; C - modifié de Klaus Schmidt, 2010 : 242, fig. 5 (d'après Harold Hauptmann, Klaus Schmidt, 2003; crédits : A et C : Haupmann, DAI ; B: N. Becker, Institut archéologique allemand, DAI).

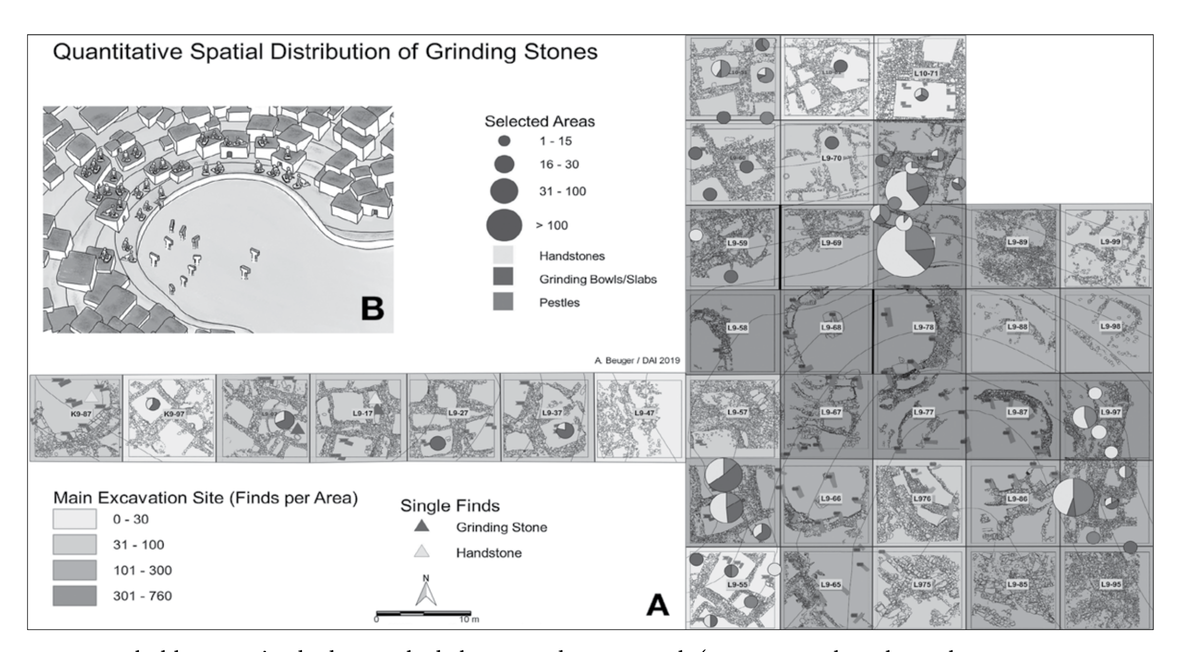


Fig. 23. Göbekli Tepe, étude des outils de broyage de L. Dietrich (German Archaeological Institute, Orient Department, Berlin). A - Emplacement des outils de broyages ; les triangles correspondent aux analyses de phytolithes effectuées sur les meules ; leur emplacement n'est pas localisé dans les édifices circulaires de la phase ancienne (PPNA) mais dans les bâtiments rectangulaires (cartouche B) de la phase récente (PPNB ancien) (figure composée : A - d'après Laura Dietrich, Julia Meister et al., 2019, fig 6 et 11 ; crédits A : German Archaeological Institute, Map L. Dietrich and A. Beuger, https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g011 ; B : d'après German Archaeological Institute, photo graphic J. Notroff, based on an architectural reconstruction, https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g006).

Il faut retenir l'hypothèse d'un broyage de plantes consommées sans cuisson. Il semble que l'on doive effectivement s'orienter vers la préparation de très grandes quantités de breuvage fermenté à partir de céréales. Il reste à expérimenter une recette entre l'hydromel breton, le *masato* amazonien et le *kombucha* japonais, dont la fermentation pourrait être accélérée, par la salive par exemple. Les interprétations actuelles sur le statut de Göbekli Tepe varient donc entre un lieu peuplé de façon permanente et une fonction rituelle à l'occasion de rassemblements festifs et de banquets, impliquant la consommation d'importantes quantités de nourriture, et vraisemblablement de boissons fermentées, comme le précisent les auteurs de cette étude.

— Mégasites d'Ukraine et enceintes d'Occident

Dans le registre de l'ostentation, il faut aussi évoquer les immenses colonies du sud de l'Ukraine occupées vers 4000 calBC : Tripolye (450 ha, 2700 maisons, 15 000 habitants), Talianki (195 ha), Nebelivka, (260 ha) ou Maidanetske (200 ha, 10 000 habitants) (fig. 24 : A) (Ohlau, 2020). Bien entendu, il n'existe pas de relation directe entre les cultures du IVe millénaire de l'Europe orientale et celles du XXe et du XIXe millénaires au Proche-Orient (Ian Hodder, 2013). Ces mégasites qualifiés aussi de proto-cités – terme ambigu – sont entièrement bâtis en quartiers de maisons mitoyennes séparés par des rues convergentes vers une immense place centrale. La présence de vastes bâtiments communautaires et d'une place centrale évoque selon les archéologues ukrainiens la possibilité de centres cérémoniels et de lieux de rassemblement. L'organisation de banquets a été proposée. Les fouilles archéologiques ont mis au jour des vestiges spectaculaires et illustré la richesse de la culture matérielle. Elles ont permis d'étudier en détail l'organisation spatiale des bâtiments et des maisons de réunion, de plans rectangulaires. Les maisons font entre 4 et 5 m de long alors que les mesures des bâtiments communautaires vont de 9 x 4 m à 33 x 7 m (fig. 24 : C). Ces bâtiments sont disposés à la périphérie de la colonie le long d'une large aire en forme de couronne (fig. 24 : B). Il est possible de restituer ces constructions en terre sur structure porteuse en bois à deux étages à partir des radiers conservés et des empreintes de poutres et de planchers retrouvées dans les édifices incendié (Mikhail Yu Videiko, 2005, en ligne). Pour confirmer certaines observations archéologiques, un projet expérimental a consisté à construire une maison à mur de terre et toiture végétale inspirée des modèles néolithiques et à l'incendier (Knut Rassmann, René Ohlrau, Robert Hofmann, Carsten Mischka, Natalia Burdo, Mikhail Yu Videiko, Johannes Müller, 2014). À partir de l'ensemble des informations, l'agencement interne des habitations et des bâtiments communautaires a pu être restitué (fig. 24 : D).

Ces recherches soulignent l'absence de traces de conflits guerriers dans la culture Cucutenu-Tripolye. Elles proposent l'établissement d'une société non stratifiée, à l'inverse de ce suggèrent l'urbanisme et les dimensions de ces sites (Johannes Müller, Robert Hofmann et al., 2018). Il est possible que cette hypothèse soit aussi une réaction à l'ancienne hypothèse de sites à autels sacrificiels développée à partir des fouilles de Volodymyrivka (oblast de Kirovohrad), site fouillé dans les années 1930 et 40 par Sylvester Magura et Tatiana Passek[14]. Cette conclusion est fondée sur les observations issues des fouilles mais surtout déduite des prospections géophysiques. Elles précisent les plans de plusieurs sites jusqu'alors seulement connus par des relevés aériens. Les auteurs de ces expertises soulignent eux-mêmes les limites de l'interprétation (Knut Rassmann, René Ohlrau *et al.*, 2014). Dans cette perspective, la cohésion de ces immenses agglomérations serait assurée par les grandes maisons communautaires qui auraient réuni une partie des habitants dans des banquets et des cérémonies et pour la gestion des affaires courantes, un peu selon le modèle de l'Agora de l'Antiquité grecque. Des réunions peuvent être organisées par quartiers et la vaste place centrale réunissait l'ensemble de la population. Dans l'état des recherches, il s'agit d'une opinion calquée sur l'usage des villes et des villages actuels et de leurs aménagements à vocation collective. Les outils méthodologiques permettant de démontrer ces usages restent à inventer.

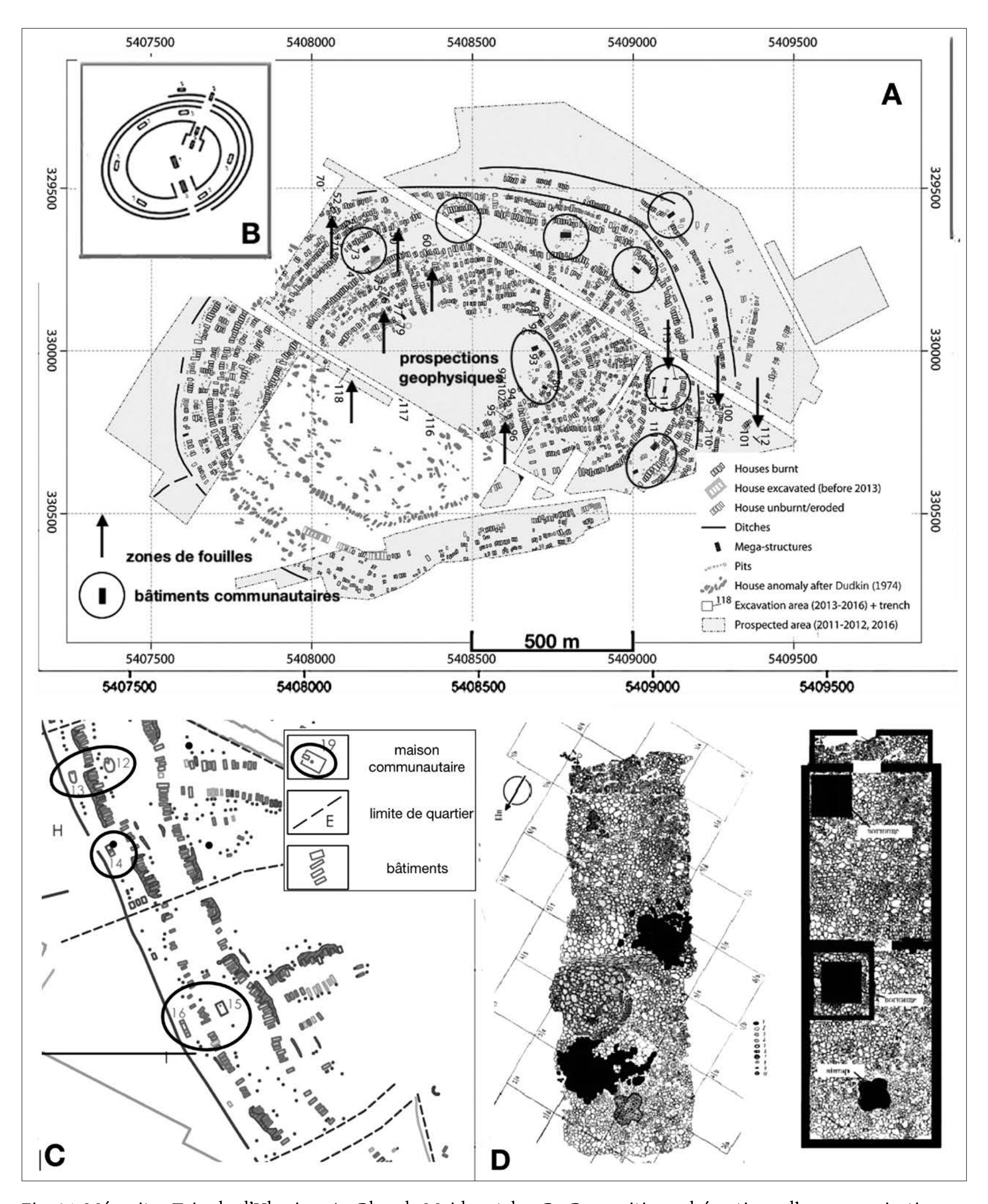


Fig. 24. Mégasites Tripoly d'Ukraine. A - Plan de Maidanetske ; B - Proposition schématique d'une organisation type des grandes colonies de la culture Tripolye ; C - Détail de l'implantation des bâtiments considérés comme communautaires ; D - Fouille et interprétation d'un grand bâtiment à deux étages à plateforme du site de Maidanetske (figure composée et modifiée d'après : A et C - Makarewiz, Cheryl A., Robert Hofmann *et al.* 2020 : 832, fig. 2 ; B - Robert Hofmann, JohannesMüler *et al.*, 2019, fig. 19 ; E - Mikhail Yu Videiko, 2005 : 35 ; crédits : A et C - Institut de préhistoire et histoire ancienne, université de Kiel ; B - https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0222243 ; - M. Vidéko).

La proposition n'est pas sans rappeler des hypothèses formulées sur le rôle de certaines enceintes du Néolithique moyen et final d'Europe occidentale. À une échelle plus modeste, ces enceintes des IVe et IIIe millénaires ont pu jouer un rôle fédérateur au sein d'un maillage d'établissements secondaires. Ces ouvrages entourent des bâtiments ou des espaces entièrement dégagés. Ils sont constitués d'un ou de plusieurs fossés circulaires ou quadrangulaires intégrant du bois ou de la pierre (Kyjovice, en Moravie ; Pömmelte ou Goseck en Saxe-Anhalt ; Averbury dans le sud de l'Angleterre ; en France, Bazoches-sur-Vesle dans l'Aisne ; Pont-sur-Seine en Champagne ; Villeneuve-Tolosanne et Champ Durand en Vendée ; Le Mourral dans la vallée de l'Aude ; Le Puech Haut en Languedoc) ou barrant un éperon naturel (comme à Châteliers du Viel Auzay en Vendée ou à Bellevue en Charente, etc.). Certaines enceintes sont bâties en pierres dressées (Stonehenge près d'Averbury ; Crucuno dans le Morbihan, etc.) et en murailles de pierres (Los Millares en Espagne ; Castelo Velho de Freixo de Numão au Portugal ; Le Lébous en Languedoc, etc.) (fig. 25). Ces enceintes peuvent être fréquentées pendant un temps assez long et livrer des vestiges exceptionnels et des sépultures au statut également singulier. Leur interprétation est toujours un sujet de discussion, et les propositions varient entre systèmes défensifs, ouvrages ostentatoires, à vocation religieuse ou collective, sites résidentiels, enclos de protection (Jean Guilaine, 2018).

— Des banquets cérémoniels ?

Nous pouvons tenter de lier ces diverses observations pour en tirer quelques enseignements et des pistes de recherche. On trouve dans le Néolithique, de la fin du VIe millénaire à la première moitié du IVe millénaire dans le midi de la France et dans d'autres régions de Méditerranée occidentale des lieux où sont construits des fours à pierres de cuisson en nombre et dimensions variés, établis à proximité des zones d'habitation. Les concentrations de Villeneuve-Tolosane sont uniques, mais on découvre des ensembles moins denses dans différentes régions durant toute la Protohistoire (ancienne et récente). En Provence, à Courthézon, au Néolithique ancien, la reprise des fouilles a permis de distinguer les grands fours extérieurs et ceux qui étaient placés à l'intérieur des unités domestiques. Aux Petites Bâties, à la même période, deux grands fours empierrés rectangulaires sont isolés. En Languedoc, les grands fours allongés se multiplient dans la phase suivante, au Chasséen, et disparaissent dès la première phase du Néolithique final (vers 3500 calBC).

L'utilisation de ces empierrements comme structures de cuisson est corroborée par des données directes (pierres chauffées, bois carbonisés) et diverses méthodes d'analyses (chimiques, sédimentaires...). Cependant, la nature précise des éléments cuits et transformés reste souvent mal définie. Lorsqu'elles sont réalisées, les analyses isotopiques des résidus alimentaires privilégient la cuisson de viande. Ce sont avant tout les attestations d'une valeur relative issues des enquêtes sur des sociétés vivantes ou historiques qui utilisent des fours, à l'occasion de la célébration d'événements importants regroupant un grand nombre de personnes, qui sont à l'origine des hypothèses sur l'usage et la signification sociale de ces dispositifs de cuisson. Les arguments directs pour renforcer cette hypothèse se fondent sur des observations d'ordre technique, spatial et fonctionnel. L'investissement technique nécessaire à la réalisation des fours pourrait permettre de distinguer les fours à usages domestique (cas du « Moulin » à Vernègues ou de « Champ-Madame » à Beaumont) des fours à usage collectif (cas du « Château Percin », Villeneuve Tolosane-Cugnaux). On peut retenir la nature de grands sites, comme le Gournier, où convergent pour des occasions particulières et non connues des populations périphériques (notion de place centrale). La densité et la disposition des fours empierrés dans ou à l'extérieur de zones d'habitat supposent aussi des assemblées importantes. À Villeneuve Tolosanne, la permanence d'un schéma directeur implique une durée d'utilisation étalée dans le temps, ou bien, dans le cas d'une utilisation plus courte, un investissement technique considérable. Le recoupement des fours rectangulaires par les fours circulaires, même s'il n'est pas systématique, indique deux périodes principales d'utilisation avec un changement de style mais avec maintien de l'aire de cuisson collective. C'est sans doute

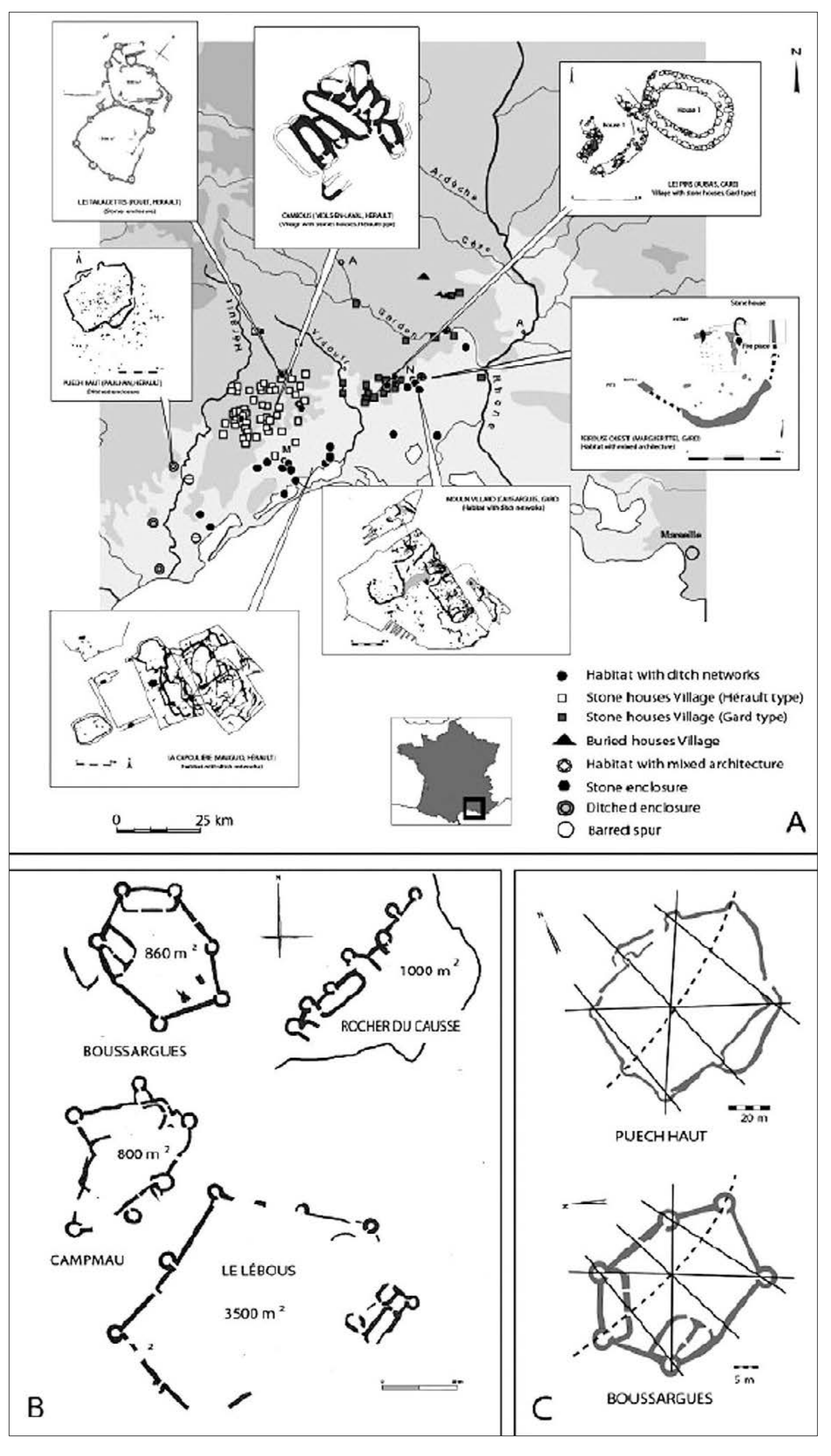


Fig. 25. Enceintes à fossés et en pierres de l'ouest de la Méditerranée. A - Exemples de sites à enceinte polygonale en pierres sèches ou réseaux de fossés, ainsi que des exemples de villages ouverts à bâtiments en pierres. Culture Fontbouisse (IIIe millénaire, Languedoc oriental) ; B - Enceintes en pierres du Languedoc oriental et de la Péninsule ibérique ; C - Schéma de construction de deux enceintes du Languedoc : le Puech Haut (Paulhan, Hérault), limité par un fossé polygonal ; et Boussargues (Argelliers, Hérault), limité par un enclos en pierres à bâtiments circulaires, (figure composée d'après A : Luc. Jallot, 2016, fig. 1 ; B : Xavier Gutherz, Luc Jallot *et al.*, 1989 ; Jacques Coularou, Frédéric Jallet *et al.*, 2008 ; C : Laurent Carozza, Cathy Georjon *et al.*, 2008 ; crédit L. Jallot, univ. Montpellier 3).

cette permanence qui constitue l'argument le plus convaincant pour attribuer à cet espace un rôle cérémoniel et d'accueil lors de banquets. La présence de sépultures à caractère exceptionnel renforce éventuellement cette hypothèse. Le lien entre les aires d'ensilage et des nécropoles et le dépôt de défunts dans des silos vont également dans ce sens.

La construction des bâtiments à piliers monolithes du pré-Néolithique anatolien a nécessité un investissement technique important. Dans l'attente d'autres confirmations, avant le Néolithique et dans les premières phases du Néolithique, donc à partir du Xᵉ millénaire, des constructions mégalithiques servent de lieu de rassemblement à vocation cérémonielle. Si l'on se réfère à la phase ancienne (PPNA) de ces établissements, il ne semble pas exister de maisons autour des édifices communautaires, comme c'est le cas à Jerf el Ahmar (Syrie). Ce seraient par conséquent des lieux où les communautés se réunissent pour des activités laissant peu de traces. Dans un second temps, les bâtiments de réunions, qui présentent des systèmes constructifs adaptés à chaque site, se maintiennent au sein de villages dans lesquels sont construits des bâtiments à vocation domestique. Lors de la phase récente de Göbekli Tepe et celle des bâtiments à piliers de Nevali Çori et d'autres sites contemporains, des indices de stockage de grains et de préparation de nourriture en grandes quantités laissent supposer la tenue de banquets. L'aspect évocateur des monolithes et la charge symbolique des lieux permettent cette fois d'envisager des rassemblements à caractère cérémoniel. L'agrandissement tardif des lieux par la construction de bâtiments quadrangulaires périphériques à vocation probablement domestique et privée pourrait traduire la segmentation plus forte de la population. Cette situation évoque celle de Çatal Uyük, à la fin du PPNB anatolien. Dans ce grand village de plusieurs milliers d'habitants, les maisons aux équipements domestiques et aux murs parfois peints sont accolées à des pièces distinctes et non communicantes renfermant des aménagements singuliers (bucranes et anthropomorphes modelés sur les murs, banquettes...). Les recherches actuelles conduites sur le site par l'équipe de Ian Hodder ont permis de montrer l'enchevêtrement des fonctions domestiques et religieuses, sans qu'une distinction stricte puisse être faite entre la part rituelle et le quotidien (Ian Hodder, 2014).

Quoi qu'il en soit, ces constructions constituent bien des complexes mégalithiques souvent transformés et reconstruits qui conservent un symbolisme assez fort pour qu'il soit repris dans les édifices plus récents. De nombreux objets décorés trouvés dans ces sites, parfois au sein des constructions, des masques humanoïdes, ou de chimères, des représentations d'animaux féroces et réalistes, une statuaire anthropomorphe stylisée, tératologique, fantastique ou naturaliste, attestent du caractère particulier de ces lieux. Nous rejoignons donc l'hypothèse la plus couramment admise de l'existence de bâtiments communautaires, de festins de bouillies végétales et éventuellement de viande de grands herbivores sauvages et, par voie de conséquence, de banquets. Nous souscrivons aussi à l'hypothèse de centres cérémoniels qui, pour l'instant, ne paraissent pas spécialement consacrés au culte d'une divinité[15]. Les recherches qui étaient en cours sur les mégasites d'Ukraine soulèvent des problèmes similaires. Si les fouilles permettent de mettre au jour d'autres modèles de bâtiment communautaires, les significations données à ces vastes établissements (ou colonies ?) restent en grande partie théoriques. Peut-on, sur la foi des seuls plans détectés avec des méthodes non invasives, expliquer le fonctionnement social d'un site et une culture archéologique ?

• *Autour des aliments*

— Le repas et la diète

La fraction des aliments carnés (viande d'animaux terrestres ou aquatiques) et végétaux consommés par les populations anciennes est d'abord déduite des déchets osseux et des restes organiques carbonisés en milieu sec. Dans l'habitat de milieu humide, on trouve aussi des fragments de galettes, des fruits, des baies. Les offrandes alimentaires déposées dans les tombes complètent ces informations. Les restes animaux sont analysés de diverses façons : parties de squelettes, os isolés, concentrations particulières d'isotopes dans des résidus alimentaires. Les chairs animales représentent une catégorie possible mais rarement utilisée. Les végétaux répondent à peu près aux mêmes critères de conservation, préservés ou carbonisés, entiers ou fragmentaires, repérés dans des résidus.

Si les céréales cultivées par l'ancienneté de leur culture et leur valeur nutritive, ou des fruits comme les glands par leurs poids, sont logiquement déterminés comme des produits consommés, les plantes cueillies sont plus difficiles à inclure car elles peuvent être introduites accidentellement dans les sédiments archéologiques. Certains animaux posent la question de leur chasse ou de leur élevage, ou de leur consommation. Le chien par exemple, qui est une nourriture, sacrificielle ou non, chez des peuples actuels, mais également éboueur, animal d'accompagnement et de compagnie, était-il mangé ? Qu'en est-il de la petite faune commensale ou sauvage, rongeurs, oiseaux, insectes ? Les implications de l'alimentation dépassent l'aspect anecdotique de la simple question de ce qui est mangé pour toucher à des problématiques portant sur l'état sanitaire, la discrimination alimentaire, l'effet sur la prédation des espèces animales et végétales, la part du sauvage et du domestique ; problématiques dont la prise en compte permet une meilleure connaissance de la société et des conséquences de l'alimentation sur le façonnage du milieu. On peut penser qu'au Néolithique, le repas consistait en brouet végétal, galettes de céréales, laitages et en une quantité de protéines animales limitée. Pour la fin du Néolithique, en Europe, l'identification directe d'un repas a été fournie par le contenu de l'estomac et de l'intestin grêle de la momie de l'homme de Similaun (ou Ötzi)[16] (fig. 26).



Fig. 26. En haut, délicate extraction du contenu stomacal dans la chambre froide où la momie de « l'homme du Similaun » (Ötzi) est conservée. En dessous, équipement retrouvé sur la dépouille ou à proximité du corps. Il s'agit d'un équipement de haute montagne avec chaussures, parka, sac à dos, tunique, carquois, flèches achevées ou en cours de fabrication, hache emmanchée en cuivre, ceinture à poche avec nécessaire de vie, sac en écorce, etc., datant de 3400 ans calBC (figure composée, crédits : www.alimentarium.org, South Tyrol Museum of Archaeology, https://www.iceman.it/en/, et divers).

Le bol alimentaire est composé de viande et de végétaux. Les formules alléliques indiquent de la viande de bouquetin (*Capra ibex*) et de cerf (*Cervus elaphus*). Ces animaux sont consommés sous diverses formes (graisse, viande crue et probablement séchée). Les végétaux comprennent des céréales (amidonnier), des fruits frais ou secs, des légumes et baies sauvages, des traces de fougères. La présence de gammaterpinède suggère la consommation de salades. Globalement, le dosage minéral indique une consommation importante de viande et de produits laitiers. Des produits laitiers sont attestés, probablement transformés (fromage) puisque l'analyse de son ADN a montré que cette personne ne digérait pas le lait (ce qui ne s'oppose pas à une consommation occasionnelle). L'homme se préparaît pour un périple alpin et la moitié de son repas composé de graisses correspond bien à une alimentation d'endurance dans un environnement plus froid que celui de la vallée. Sur ces simples indices, son départ est mûrement préparé, comme l'indique par ailleurs le choix de ses vêtements. La consommation d'une nourriture variée et sauvage correspond à des repas bien équilibrés ; ce qui ne l'empêchait pas d'être atteint d'artériosclérose (Frank Maixner, Dmitrij Turaev *et al.*, 2018).

Cette découverte reste importante par son caractère patrimonial et pour l'étude et la mise au point des nouvelles méthodes d'investigation scientifique. Mais, tout compte fait, elle reste anecdotique sur le plan archéologique. C'est le développement des méthodes chimiques et physiques sur le matériel osseux animal et humain qui apporte les connaissances les plus étendues sur la diète des diverses populations européennes au cours du Néolithique. Ces analyses partent du constat que les os contiennent une part minérale et organique et de l'eau. Cette part organique comprend le collagène qui est une protéine structurale de l'os, essentiellement produite à partir des protéines issues de l'alimentation. Par conséquent, cette composition donne une image assez exacte des apports protéiques pour un individu ou une population animale ou humaine. Les analyses peuvent aussi porter sur des muscles, des ongles, des poils, des cheveux, mais les conditions de leur conservation se présentent rarement. L'analyse du collagène, maintenant courante, se fonde sur le rapport de la mesure en isotopes stables de l'azote 15 (δ15N) et du carbone 13 (δ13C). L'os se renouvelle complétement de quatre ou cinq ans à quelques dizaines d'années selon la partie étudiée (os spongieux ou cortical). Cette mesure varie aussi selon l'âge car la teneur en collagène change au cours de la vie (Robert E. Hedges, John G. Clement *et al.*, 2007) et en fonction des os échantillonnés (Geraldine Fahy, Chris Deter *et al.*, 2017). Pendant ces années, l'alimentation varie également, ainsi que les conditions sitogiques. Par ailleurs, « la répartition des différents types de photosynthèse au sein des environnements va entraîner une variation des valeurs isotopiques des cohortes végétales terrestres comme marines à l'échelle de l'Europe en fonction de la latitude et à des échelles plus régionales de l'altitude » (Leïa Mion, 2019 : 26). La mesure en azote 15 et carbone 13, associée à d'autres marqueurs chimiques, donne une appréciation que l'on peut considérer comme représentative si l'on confronte les résultats de séries comparables ou opposables (en chronologie, en contexte de dépôt, de conservation et selon les pratiques vivrières).

Les études sur os humains portent évidemment sur des sites particuliers puisqu'ils sont de nature funéraire, et l'analyse doit tenir compte du recrutement des sujets qui représentent une part de la population. L'origine aquatique ou marine de la diète animale ou humaine peut être mise en évidence par ces méthodes (Margaret J. Schoeninger & Michael J. Niro, 1984 ; James. H. Dickson, Michael P. Richards *et al.,* 2007). Pour le Néolithique moyen du sud de la France, les schémas alimentaires sont variés mais ils mettent en évidence un rapport plus ou moins déséquilibré en faveur des protéines animales d'origine surtout terrestre (Gwenaëlle Goude & Estelle Herrscher, 2018), mais où la part de l'alimentation aquatique est parfois présente (Gwenaëlle Goude, Aurore Schmitt *et al.*, 2013). Ces recherches témoignent de l'abandon dans le domaine atlantique (Bretagne, Cantabrie) de la ressource alimentaire marine au moment du passage à l'économie agricole. Les analyses isotopiques sur les ossements humains mésolithiques montrent effectivement une consommation intensive de poissons, de mammifères marins et de coquillages pêchés en mer et dans les estuaires (Grégor Marchand, 2007).

Cette activité de prédation varie d'un site à l'autre sans que l'on soit certain qu'elle résulte d'échanges alimentaires entre paysans et pêcheurs ou qu'elle dépende d'une continuité dans les pratiques alimentaires (Richard Michael & Robert Hedges, 1999 ; Eric J. Guiri, Maria Hillier *et al.*, 2016 ; Miriam Cubas, Jesús Altunas *et al.*, 2016). En revanche, le phénomène n'est pas général puisque dans le domaine méditerranéen cette fois (France, Espagne, Italie), le processus est bien plus atténué et la mer reste toujours pourvoyeuse de nourriture, au moins jusqu'au Néolithique final.

— La cueillette

Pour rester en Méditerranée et en ce qui concerne les plantes récoltées au Néolithique dans le sud de la France, les résultats des études carpologiques rendent compte d'une céréaliculture qui privilégie le blé nu (*Triticum aestivum*) et l'orge nue (*Hordeum vulgare*). Les blés vêtus, l'amidonnier (*Triticum dicoccum* Schubl.) et l'engrain (*Triticum monococcum* L.) sont parfois favorisés sur des sites plus spécialisés ou à certaines périodes. On peut y ajouter les légumineuses, lentilles (*Lens cunilaris*), gesse (*Lathyrus sativus)*, pois (*Pissum sativum*), ainsi que de nombreux fruits sauvages (prunelles, pommes, arbouses, glands...). Ces données sont largement décrites dans des articles et des ouvrages spécialisés. Si les apports en protéines sont surtout constitués par la consommation de viande de mammifères, en accord avec l'étude des faunes archéologiques, les ressources végétales peuvent prendre une part importante (Marie-Pierre Ruas & Philippe Marinval, 1991 ; Lucie Martin, Laurent Bouby *et al.* 2016 ; Laurent Bouby, Marie-France Dietch-Sellami *et al*., 2018). Une étude récente qui concerne les plantes comestibles a permis d'élargir l'application de ces paramètres, fonction des pratiques agricoles, des ressources locales et de la composition des sols (Fanny Gaveriau, Laurent Bouby *et al*., 2022). Cette confrontation de données à caractère expérimental souligne des corrélations considérées comme significatives qui permettent de faire la différence entre plusieurs stratégies de subsistance au cours du Néolithique en modifiant parfois de façon marquante les données sur les apports protéiques fournies par des analyses spécialisées. Les auteurs réévaluent ainsi la part de la ressource sauvage animale ou végétale, en particulier les glands.

Le produit de la cueillette est généralement sous-évalué au profit des apports en céréales et viandes. Chaque région possède des biotopes aux ressources variées qui vont influencer le choix des espèces végétales cultivées et la ressource sauvage. Comme nous l'avons précisé, la cueillette est délicate à quantifier dans la mesure où des pollens de plantes, des graines et de drupes[17] de petites tailles ont pu s'introduire de façon accidentelle dans les sédiments archéologiques, apportés par le piétinement, le vent, les terriers, les oiseaux, notamment par leurs déjections, et même les fourmis. La cueillette concerne une alimentation d'appoint pour les humains et le bétail (feuilles de chêne blanc, fourrage), mais se destine aussi aux litières (feuilles de chêne ou de buis), à la confection de vêtements, cordages et voiles (lin, chanvre...), à la fabrication de sparteries (graminées, ronces...), de nattes, à la toiture des maisons, ou à des usages vétérinaires et sanitaires (sapins, gui, ifs, etc.). Cette activité prend toute sa place dans les mondes pré-agricoles au Proche-Orient mais aussi dans le Mésolithique en Europe où elle complète la collecte d'espèces animales (escargots, coquillages...). Même d'apparence secondaire par rapport à l'agriculture et l'élevage, la cueillette est ainsi au centre des modèles interprétatifs sur le processus de néolithisation. Avec la chasse, elle instaure un rapport privilégié entre le paysan et le monde sauvage et une partition genrée intéressante de ce rapport, pour lequel l'ethnologie nous offre une multitude d'illustrations.

Dans ce cadre, la consommation des glands est intéressante à plusieurs titres mais souvent négligée par les recherches paléobotaniques. Pourtant, la littérature sur le sujet est abondante, surtout en langue anglaise, notamment pour les peuples natifs d'Amérique du Nord (Iroquois, peuples du Yosemite comme Miwok et Païutes, Ohlones, etc.). Les Miwok du nord de la Californie qui récoltaient les glands du *Quercus kelloggii* ou chêne noir de Californie ont fait l'objet de nombreuses enquêtes ethnographiques (Edward Winslow Gifford, 1971 [1936] ; Sherburne Friend Cook, 1955 ; C. Hart Meriam, 1905, etc.).

Cette nourriture collectée abondante constituait ainsi l'aliment de base d'une diète très variée incluant la viande des animaux chassés et pêchés et un cortège de plantes sauvages. La cueillette des glands chez des populations de collines nécessitait un déplacement saisonnier et, selon Peter J. Mayer (1976), orientait l'ensemble de leur mode de vie. Comme chez bien d'autres peuples, les glands étaient broyés et stockés pour l'hiver. La farine obtenue entrait dans la composition de soupes et de galettes ou de pains.

Les nombreuses informations disponibles sur les peuples pratiquant la cueillette des glands ont incité les archéologues à de nombreuses comparaisons avec les données archéologiques portant sur des populations mésolithiques (Natoufiens, Aziliens...) mais aussi sur des populations protohistoriques (Olivier Aurenche, 1997). Aux périodes moderne et contemporaine en Europe, cet aliment apparaît toujours comme une nourriture de substitution pour les humains et une bonne ressource végétale pour les porcs. La glandée en Corse est une pratique très organisée. On lâche les porcs dans les chênaies à des moments précis et les animaux se ruent sur les glands qu'ils mangent avec avidité sous les arbres. Dans le sud de la France, en Cévennes calcaires, une forme de glandée est aussi pratiquée avec des chèvres qui s'en régalent. Elles raffolent du fruit vert qui est pourtant toxique pour les bovins et les ovins (Dahmane Mohammedi, Sarah Mohammedi *et al.*, 2014). Les glands sont consommés en période de crise alimentaire. La recette sarde de galette à la farine de gland et d'argile pouvait caler les estomacs en période de disette. Le fruit est très tanique, toutefois des procédés de trempage permettent d'évacuer ce tanin. Dans les zones de garrigue de la France méditerranéenne, on choisit les glands selon les arbres, le chêne vert (*Quercus ilex*) ou localement yeuse, donnant le fruit le moins tanique. Les feuilles de cette espèce qui sont allongées et faiblement indentées – dites à « feuille d'olivier » –, indiquent les arbres bénéficiant d'un maximum d'humidité au sol et produisant potentiellement les fruits les plus doux. Les glands du chêne blanc caducifolié (*Quercus pubescens*), appelé *roure* ou *garic*, et ceux du chêne kermès (*Quercus coccifera*), également nommé garic, bien plus taniques, sont néanmoins considérés comestibles. Les tests que nous avons effectués avec les glands d'yeuse (*Quercus ilex*) donnent des farines douceâtres, parfois un peu sucrées. Les galettes accommodées de miel par exemple font penser aux biscuits de farine de châtaigne. Notons que les variétés locales de chêne liège (*Quercus suber ballota*) donnent des fruits de bonne taille (5 à 6 cm), à la saveur très douce. Près de la capitale du Maroc, Rabat, ces glands ballout provenant des chênes lièges de la forêt de la Maâmora sont vendus au bord des routes. Ils peuvent être mangés crus ou grillés, ou réduits en farine et cuits en bouillie. Ils sont parfois proposés à la médina de Salé ou de Rabat où on les considère comme des « aliments de pauvre ».

On constate assez facilement que la consommation de glands est avérée partout où poussent les différentes variétés de chênes, notamment sous climat méditerranéen. Cette distribution quasiment universelle en a fait longtemps l'aliment végétal le plus partagé au monde, devant les céréales, le riz et le maïs, jusqu'à l'extension globale des techniques agricoles, et donc l'une des espèces végétales de tout premier plan dans l'histoire de l'alimentation humaine. La plupart des archéologues ne l'ont pas considéré ainsi. Dénigrée en Occident car assimilée à une alimentation de substitution, à « une nourriture de crise », la consommation de glands a été probablement négligée. La céréaliculture reste assimilée au processus de néolithisation. Pourtant, c'est bien au Proche orient, dans l'aire natoufienne (Natoufien ancien, vers 13000 calBC), que les glands furent soumis à une exploitation durable en même temps que les céréales sauvages et d'autres plantes. Leur facilité de conservation et un excellent rendement calorique ont été soulignés pour envisager une collecte participant du processus général de la domestication des plantes (Deborah I. Olszewski, 2004). Cette consommation est généralement attestée sous forme de concentrations de cotylédons carbonisés accidentellement ou conservés sous climat très aride. Des résidus de préparation sont connus pour l'âge du Bronze en Suisse (Christiane Jacquat, 1989 : 85, citée par Bénédicte Pradat, 2014) et à l'âge du Fer (Bénédicte Pradat, 2014 : 104-105). En Languedoc, au IIIe millénaire dans la culture de Fontbouisse, les glands sont signalés dans plusieurs habitats et grottes. Plutôt qu'une nourriture d'appoint, ils furent récoltés systématiquement pendant

la période de soudure (de la fin de l'automne au début de l'hiver), sans doute ramassés assez vite au sol. Dans l'enceinte de Boussargues (Argelliers, Hérault), les fouilleurs du site ont pu mettre en évidence dans l'habitat abandonné à la suite d'un incendie, la chaîne opératoire de production de farine de glands (Jacques Coularou, Xavier Gutherz *et al.*, 1990). La figure suivante montre l'emplacement exact des vestiges au moment de l'abandon du site. Leur position réelle est définie par l'analyse des dynamiques de déplacement des tessons à partir de leur remontage, sur le sol fissuré des bâtiments (fig. 27).

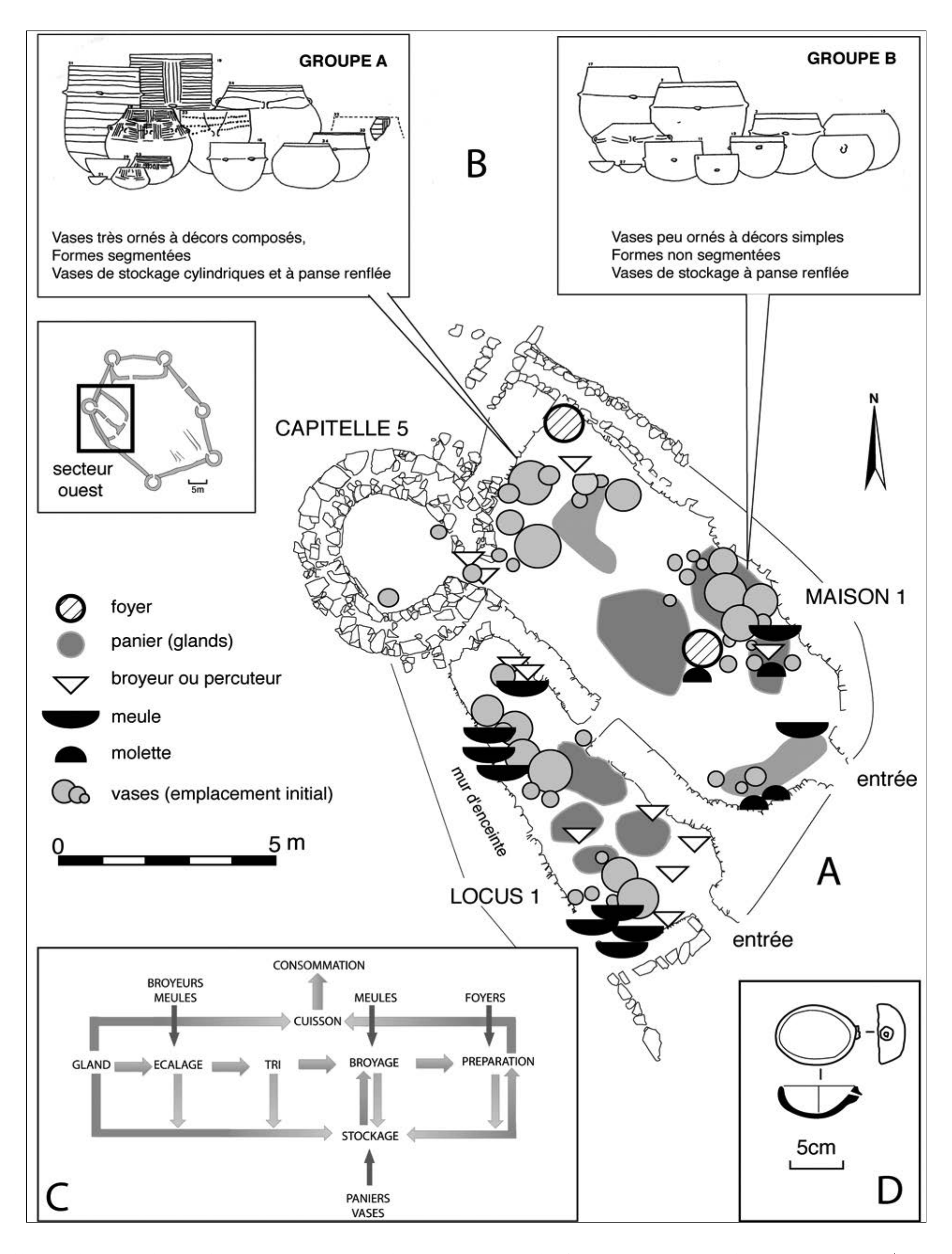


Fig. 27. Cueillette de glands et chaîne opératoire de production de farine, enceinte de Boussargues (Argelliers, Hérault), fouille X. Gutherz (univ. de Montpellier 3). A - Plan du site et position du secteur ouest ; plan du secteur ouest, distribution des mobiliers destinés à la production de farine de glands. B - Batteries de cuisine correspondant aux deux groupes ou familles partageant la maison 1. C - Chaîne technique opératoire de production de farine dans le secteur ouest. D - Vase biberon provenant du groupe A, Cabane 1 (figure composée d'après Luc Jallot 1990 ; Jaques Coularou, Xavier Gutherz *et al.*, 1990 ; étude et crédit Luc Jallot, univ. de Montpellier 3).

Pour terminer sur ce sujet, qui mériterait bien davantage, signalons la présence de pendentifs en forme de glands dans la tholos de Montelirio (Castilleja de Guzmán), datée du début du IIIe millénaire (Álvaro Fernández Flores, Leonardo García Sanjuán *et al.*, 2016). Ces éléments de parure ont étonné les fouilleurs, dans la mesure où ce fruit ne leur paraît pas représentatif des pratiques culturales de la population qui occupaient à cette époque l'Andalousie. Cette tombe hors du commun a fourni un ensemble unique de biens rares socialement valorisés, issus de régions lointaines, dans un contexte funéraire tout à fait exceptionnel. Un lien a été fait entre ces glands et des statuettes de sangliers représentés sur les peignes en os provenant de la tombe. On peut toujours évoquer l'aspect décoratif et le fait que les sangliers mangent les glands, mais un lien aurait pu être fait, d'une part entre l'image du sanglier et la charge symbolique qu'il représente, et d'autre part entre les glands et une nourriture sauvage « originelle ». Cette ressource éminemment stockable ne peut plus être seulement envisagée comme un substitut alimentaire.

— Le lait

Les produits dérivés du lait sont une des composantes de la « révolution des produits secondaires » (R.P.S. ; Andrew G. Sherratt, 1981, 1983). On peut la définir de la sorte :

> « Les produits primaires sont ceux qui ne peuvent être extraits des animaux qu'une seule fois dans leur vie (c'est-à-dire la viande, les os et la peau). Les produits secondaires sont ceux qui peuvent être extraits à plusieurs reprises d'un animal tout au long de sa vie, tels que le lait, la laine et l'énergie (en tant qu'agents de traction). » (Haskel Greenfield, 2010 : 30)

Cette définition n'implique pas une période précise d'apparition de ces produits secondaires. Par convention, cette « révolution » se serait accomplie en Europe au cours du Ve millénaire calBC, ce qui correspond à ce que les archéologues de langue anglaise donnent pour « Chalcolithique ». Cette expression a provoqué de l'incompréhension, car les premières manifestations d'une R.P.S. remontent au moins au Néolithique moyen, par conséquent antérieurement à ce que l'on entend par Chalcolithique en France. Elles seraient donc contemporaines du phénomène. Le concept de Révolution des produits secondaire se fonde essentiellement sur la traite, la traction et la laine. Elle désigne un changement de paradigme économique dont la durée la temporalité, les conditions s'adaptent à chaque cadre culturel, de la même façon que se manifeste l'accomplissement général de néolithisation en Eurasie, avec ses décalages chronologiques, l'adoption différée de certaines techniques, de nouvelles manifestations symboliques et funéraires, leur abandon, leur adaptation ou leur exclusion. Par ailleurs, une autre erreur consiste à envisager l'existence d'une « chalcolithisation » qui marque un point de rupture sans tenir compte de l'aspect systémique du modèle proposé par Andrew G. Sherratt (1981, *op. cit.)*. L'émergence des productions secondaires peut être comprise comme la consolidation de la résilience de ce système qui existe de façon latente depuis les premières étapes du Néolithique. Le concept mérite des aménagements comme celui de néolithisation a pu en connaître ces dernières années.

La présence de lait et de dérivés laitiers au Néolihique ancien est envisagée à partir des résultats de l'analyse de résidus et de la présence de vases destinés à la production de fromage. Ce sont les fameuses faisselles, égouttoirs en argile destinés à faciliter l'écoulement du petit lait pendant le processus de fermentation. Ces vases troués sont assez rares mais les découvertes augmentent à partir de la fin du Néolithique. Seule des analyses chimiques pourraient certifier l'usage de ces poteries, d'autant que les formes sont diverses : grandes coupes en calotte, godets cylindriques, vases à fonds plat ou rond. Il s'agit donc d'un indicateur relatif. L'archéologie moléculaire signale à partir du milieu du Néolithique la propagation des marqueurs génétiques de la tolérance au lactose chez les adultes. On peut relier cette adaptation à une généralisation de la consommation de laitages. La néolithisation progressant d'est en

ouest accompagne la consommation précoce de lait et de dérivés lactés comme c'est le cas en Europe centrale au début du VI[e] millénaire, dans l'ouest de la France ou en Méditerranée nord-occidentale (Veronika Brychova, Mélanie Roffet-Salque, 2021 ; Miriam Cubas, Alexandre Lucquin *et al.*, 2020). Les études des isotopes stables et des résidus lipidiques ont montré une partition plus ou moins nette entre le lait de vache favorisé dans les régions septentrionales et celui de chèvre et de brebis dans les régions méridionales, avec parfois des oppositions locales : élevage de porc plus ou moins précoce, opposition Italie du sud et du nord (Katie Manning, Sean S. Downey *et al.*, 2013 ; Jean-Denis Vigne, 2007). En ce qui concerne le sud de la France, plusieurs modèles d'abattage peuvent être mobilisés pour évaluer la part de la production de lait et de viande dans les élevages ovins et caprins. Les éleveurs s'appliquent à équilibrer les deux ressources (Jean-Denis Vigne & Isabelle Carrère, 2007) et plus tard à les harmoniser avec la production de laine lorsqu'elle débute au Néolithique final et à l'âge du Bronze (Émilie Blaise, 2005). On signalera enfin que des études ethnoarchéologiques ont confronté l'analyse des résidus et des imprégnations de substances organiques dans des vases actuels et leur utilisation réelle. Les résultats sont globalement concordants mais signalent aussi des usages qui ne sont pas toujours envisagés par les archéologues. Le problème est peut-être plus compliqué qu'il n'y paraît. Un article que nous a fait connaître Pierre Le Roux traite de la consommation du lait (Lucien Bernot, 1988). L'auteur constate qu'elle n'est pas de nos jours une pratique universelle. La lactophobie n'est pas uniquement liée à l'incapacité à digérer le lactose qui affecte encore une part importante de la population. Diverses raisons sont évoquées, par exemple de nature religieuse, technique (ne pas priver le veau du lait de sa mère) ou culturelle (lait industriel plutôt que frais), etc. Un texte de Janick Auberger (2001) nous renseigne sur ce que les anciens grecs pensaient du lait, breuvage de barbare ou de montagnard, dont les dieux usent avec modération, bu avec prudence ou suspicion par le commun des mortels, médecine utile selon qu'il est de vache, d'ânesse, de brebis ou de chèvre. Des enquêtes ethnoarchéologiques apportent une part de validation sur l'usage effectif de vases à lait à partir de l'analyse chimique des contenus ou mettent en perspective le rapport qui peut exister entre la consommation de lait et de bière et le statut social des consommateurs (Léa Drieu, Martine Regert *et al.*, 2022). D'autres observations, portant cette fois sur les attaques chimiques des parois des vases de consommation courante par les laitages ou la bière, visent à la même conclusion (John W. Arthur, 2002). Ces démarches montrent que dans des sociétés agraires marquées par la pénurie alimentaire, la transformation des surplus céréaliers ou lactés est réservé aux familles les plus aisées. En dehors de cette formulation tautologique, ces résultats pourraient être appliqués aux recherches céramologiques et socio-archéologiques, mais selon un principe de validation qui reste largement à déterminer. Pour terminer par l'archéologie, les vases « biberon », connus depuis longtemps, proviennent parfois d'habitats. À Boussargues (Argelliers, Hérault), par exemple, un petit vase de ce type a été trouvé dans un des bâtiments du secteur ouest de l'enceinte. Il était au sol (fig. 27 : D). Nous n'épiloguerons pas sur ce sujet rebattu mais périodiquement présenté comme nouveau. Ces vases servaient à faire boire des bébés, des enfants ou de jeunes animaux. Nous ne sommes pas sûr que les exemplaires mis au jour aient systématiquement contenus du lait. L'étude typologique de ces récipients reste une source d'information plus intéressante.

— Les boissons fermentées

Le principe de « service à boire » est fondé sur la typologie de récipients de petites dimensions et de formes standardisées. Ce sont essentiellement des types céramiques appelés gobelets. Les gobelets à profil en « S » des complexes cordé et campaniforme ont été dès les premières découvertes considérés comme des signes ostentatoires et destinés à la consommation collective de boissons alcoolisées (Marc Vander Linden, 2007). Cette interprétation était déduite de leur présence dans des tombes individuelles en relation avec d'autres objets personnels (brassard d'archer, flèches, éléments de parures en cuivre ou à perforation sous-cutanée dite en « V », poignard...) constituant des sets spécifiques.

Ces objets, considérés comme des biens de valeur, accompagnent par conséquent des personnages de rang social important au sein d'une société stratifiée. Ce sont des *leaders*, des chamanes, des chasseurs glorieux (présence de carquois et de brassards), des guerrières ou des guerriers (si un coutelas en cuivre de 15 cm peut être considéré comme une arme de guerre) ou le propriétaire du vase (si on juge par la présence d'un gobelet près de la tête ou contre le corps (fig. 28).

La valeur sociale et personnelle attribuée aux récipients déposés dans les tombes est proposée pour toute la Protohistoire. Le Campaniforme ne représente donc pas un cas particulier. Cependant, l'utilisation de vase à boire a été confirmée par l'analyse de résidus organiques correspondant à des boissons alcoolisées. On notera aussi que des vases campanifomes ornés considérés comme de la céramique fine ont servi de creuset pour la fusion métallique (Raymond Montjardin, 1996) et que la plupart sont rejetés brisés en nombre dans les dépotoirs (Fabien Convertini, Robin Furestier *et al*., 2004).

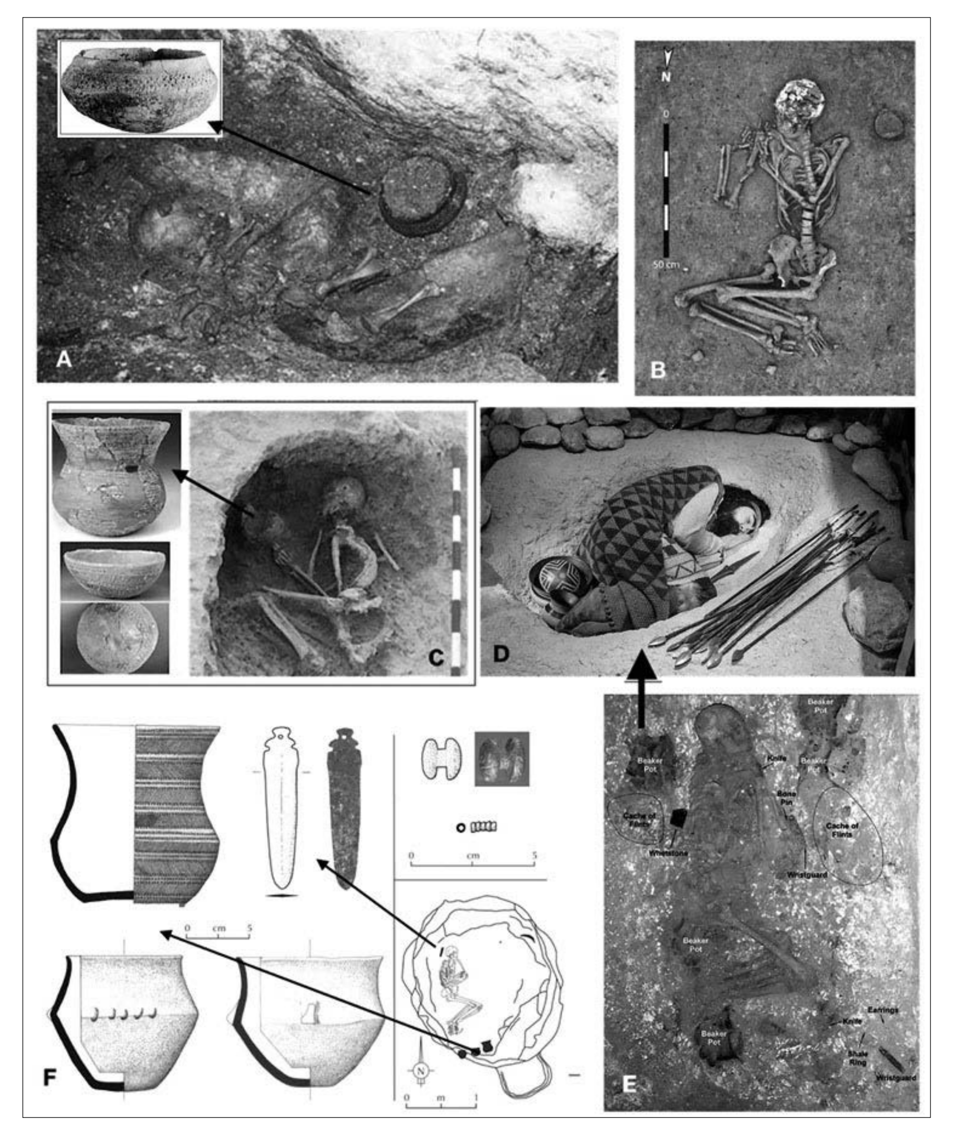


Fig. 28. Vases campaniformes en position dans des sépultures individuelles. A - Sépulture d'enfant de la grotte Murée (Montagnac-Montpezat, Alpes-de-Haute-Provence), fouilles de Jean Courtin, CNRS. B - Sépulture de la rue de Pfaffenheim (Rouffach, Haut-Rhin), fouille de Richard Nilles (Archéologie-Alsace). C - Zone funéraire 3 de Camino de las Yeseras (San Fernando de Henares, Madrid, Espagne), fouilles Concepción Blasco (Universidad Autónoma de Madrid). Sépulture en cavité artificielle et mobilier funéraire de style Ciempozuelos. D et E - Sépulture et vue d'artiste de l'"Archer d'Amesbury » (Wiltshire, Royaume-Uni), fouille d'Andrew Fitzpatrick (University of Leicester). F - Sépulture en fosse de la Fare (Forcalquier, Alpes-de-Haute-Provence), fouilles André Muller (ministère de la Culture). Figure composée d'après A : photos Jean Courtin ; B : Philippe Lefranc, Anthony Denaire *et al*., 2016 : 271, fig. 2 ; C : Corina Liesau, Patricia Ríos *et al*., 2016 fig. 4 C & E ; E : voir https://www.newscientist.com/article/dn2288-unique-bronze-age-archer-unearthed/Blasco ; F : Olivier Lemercier, Émilie Blaise *et al*., 2014 : 193, fig. 1 ; crédits A : Jean Courtin ; B : Archéologie-Alsace ; C : C. Blasco ; D : Madrid, Museo Arqueológico Nacional/Wikimedia ; E : A. Fitzpatrick/Newscientist.com ; F : Olivier Lemercier (université Montpellier 3).

L'identification de ces gobelets est facilitée par leur forme standardisée très décorée et par le fait qu'ils ont exercé une forme de fascination chez les archéologues. Cette identité immédiatement perçue et la satisfaction de reconnaître et de pouvoir comparer des éléments vraiment comparables introduisent néanmoins un biais dans l'hypothèse. Ces vases sont datés de la seconde moitié du IIIe millénaire. Les boissons fermentées sont attestées au VIIe millénaire en Chine (Patrick E. McGovern, Juzhong Zhang *et al.*, 2004). Sur le site funéraire natoufien (pré-Néolithique : 12 500 à 10 000 ans calBC.) de la grotte de Raqefet au sud de la ville israélienne de Haïfa, ont été identifiées les plus anciennes traces de boisson fermentée (Wang Jiajing, Danny Rosenberg *et al.*, 2018). La culture des céréales – ou des tubercules – n'est pas une condition indispensable pour produire des boissons fermentées puisqu'il suffit de les récolter dans des régions où elles sont abondantes à l'état sauvage. Leur récolte est d'ailleurs attestée au Proche-Orient sur les rives du lac de Tibériade à Ohala II dès 20 000 ans calBC (Init Snir, Dani Nadel *et al.*, 2015). En Europe, le vin serait presque aussi ancien que la bière. En ce qui concerne l'alcool de raisin, les premières attestations de vinification remontent au Ve millénaire (Patrick E. McGovern, Mindia Jalabadze *et al.*, 2017). La consommation de boissons fermentées constituerait un changement de paradigme. C'est beaucoup dire, et on le dit d'à peu près tout. On pourrait considérer la production de substances à effet psychoactif[18] comme simplement répandue sans que sa découverte fasse l'objet de déclarations à sensation. En revanche, la ritualisation de leur consommation à l'occasion de banquets indiquerait un usage contrôlé par la tradition. Cet aspect nous semble intéressant. Des recherches de traces de boissons fermentées dans des céramiques de forme atypique du Néolithique récent (IVe millénaire) ont montré que ces vases avaient bien servi à cet usage, soit du fait des altérations particulières des parois, provoquées par la concentration de substances fermentées, soit par l'analyse directe de résidus organiques. Certains ont contenu de l'hydromel, d'autres du lait, de la bière de céréales, des boissons alcoolisées à base de plantes des champs ; plantes qui guérissent ou qui tuent quand on en enduit les flèches. Nous émettons un doute sur la possibilité d'un rapport direct entre des vases dispersés dans des sépultures éparpillées en Europe et la démonstration de l'émergence de la consommation de bière et du banquet. Nous pouvons seulement supposer qu'ils ont pu jouer un rôle dans des festins.

— Le sel

Le sel obtenu à partir de l'eau de sources salées, de l'eau de mer ou extrait dans les gisements d'halite (sel gemme) tient une place importante au moment du démarrage de l'économie marchande et des « sociétés d'accumulation ». Les vestiges de briquetage acquièrent une plus forte visibilité en Europe occidentale à la fin de l'âge du Bronze, vers 1400 calBC. Le sel, devenu un symbole de richesse, assurait peut-être la prospérité d'élites qui en contrôlaient l'exploitation ; c'est envisageable. Pour soutenir l'hypothèse, l'idée est généralement avancée de son utilisation indispensable pour la conservation des aliments. C'est notamment le cas en Asie du Sud-Est, au Vietnam, où le sel rentre dans les préparations culinaires sous forme de saumure (Nelly Krowolski & Nguyễn Tùng, 1993 : 39). Toutefois dans cette région du monde, le sel intervient dans les rites et en tant que complément alimentaire chargé de valeurs particulières, notamment guerrières et souvent attachées à la masculinité. C'est le cas, par exemple, chez les Jawi de Thaïlande (Pierre Le Roux, 1993). La connaissance de ces pratiques peu connues et des vertus singulières attachées au sel en Asie et dans d'autres régions du monde peut orienter les archéologues vers des usages moins triviaux que la salaison (voir à ce sujet l'ouvrage dirigé par Pierre Le Roux et Jacques Ivanoff, en 1993, qui fourmille de détails sur ses utilisations et vertus). Les preuves directes d'une production de sel sont rares pour le Néolithique en Europe et les découvertes n'ont rien de commun avec les gigantesques exploitations qui se développeront à partir de l'âge du Fer. On ne peut donc parler ni d'économie du sel ni de commerce avant la démonstration archéologique d'une production de masse. Le site roumain de Poiana Slatinei à Lunca (Neamt) situé à proximité immédiate d'une source salée est probablement la plus ancienne attestation d'une exploitation salinière. Le lieu a été utilisé à cette fin pendant à peu près cinq siècles entre 6000 et 5000 calBC (Olivier Weller & Gheorghe Dumitroaia, 2005).

La technique de production est plutôt originale. L'eau salée est évaporée par projection sur des foyers, la chaleur provoque la cristallisation du sel qui est récupéré parmi les charbons éteints. Cette technique a été identifiée pour des périodes plus récentes. Compte tenu de la longue durée de fonctionnement, la production est caractérisée par plusieurs centaines de foyers entassés sur environ 2 m de puissance. On a également suggéré la possibilité d'exploitations anciennes en relation avec des sources salées dans les Alpes-de-Haute-Provence, en vallée d'Asse (Moriez, Tartone). Au fond d'un puits d'eau salée utilisé au XVII[e] siècle et jusqu'au XIX[e] siècle, des rameaux appointés en sapin sont interprétés comme un dispositif de captage de sel (Denis Morin, Catherine Lavier *et al*., 2007). Ces baguettes ont été datées dans le premiers tiers du VI[e] millénaire. Durant le millénaire suivant, en Bulgarie, une quantité considérable de débris de vases à sel a été découverte dans une fosse à proximité du tell de Karanovo. Nous renvoyons à un article très complet qui détaille les diverses occurrences européennes et leurs analyses (Serge Cassin & Olivier Weller, 2013 ; en partie repris dans Olivier Weller, 2015).

À la fin du Néolithique (Chalcolithique de l'est de l'Europe), des puits d'extraction de sel gemme sont signalés en Petite Pologne, dans les mines des environs de Wieliczka (période récente des vases en entonnoir, vers 3000-2700 calBC). En Grande-Bretagne sur le site de Street House Farm, sur la côte du North Yorkshire, des débris de vases à sel contenant encore des cristallisations ainsi que trois foyers ont été datés vers 3800 calBC (Stephen J. Sherlock, 2021). Des vases à sel et des traces de briquetage sont nombreuses dans la Péninsule ibérique. Dans le centre ouest de la France, en Charente et en Vendée, des récipients de formes particulières (de type Champ Durand) sont admis comme des moules à pains de sel (Vincent Ard & Olivier Weller, 2012). Ils sont attribués au Néolithique récent du Centre-Ouest (3400-2900 calBC). Leur distribution géographique limitée à une échelle régionale se déploie sur une centaine de kilomètres le long du littoral atlantique et au sud de la Loire. Les auteurs soulignent la difficulté à identifier la présence chimique de chlorure de sodium et de ses dérivés dans les récipients, même dans ceux qui ont servi de façon indiscutable au briquetage à l'âge du Fer. Ce qui conduit à mettre plutôt l'accent sur les traces de desquamation de la parois interne du vase et à proposer l'utilisation de certaines céramiques du Néolithique final languedocien pour l'entreposage de la saumure et de nourriture liquide (Pauline Debels, Luc Jallot *et al*., 2020).

On notera l'absence de preuve directe de briquetage de sel dans le sud de la France. De possibles fours à sel ont été supposés, sans être confirmés, sur le site du Mas de Vignoles (Nîmes) datés du III[e] millénaire (culture de Fontbouisse ; recherches inédites de Luc Jallot). Néanmoins, sur le littoral lagunaire, le sel marin porté par l'écume et déposé par le vent se cristallise sur les joncs et les branches le long des rives des étangs. Un usage local et limité pourrait tout à fait se satisfaire des quantités ramassées. Enfin, nous voudrions revenir sur les mines de Vall Salina in Cardona en Catalogne qui ont livré des lames polies de haches qui ont pu servir à extraire le sel gemme (Olivier Weller, 2015 : 191, 193). Ce mobilier est attribué au Néolithique moyen d'après d'autres découvertes de surface (Olivier Weller, Alfons Fíguls *et al*., 2007). Cette hypothèse nous a mis sur une piste pour l'étude du site de Oued Beht (Aït Siberne, Province de Khémisset) en Maroc atlantique. Nous avons sondé ce vaste établissement de l'extrême fin du quatrième millénaire qui comprend deux grandes phases d'occupation (trois datations donnent *circa* 3347-2907calBC). Une céramique peinte (fig. 29 : D) d'un style rare dans le nord de l'Afrique a permis de définir un nouveau faciès et une nouvelle culture archéologique qui présente des éléments de parenté avec divers groupes culturels contemporains de Méditerranée occidentale (fig. 29 : B), parmi lesquels un faciès céramique du centre-ouest de la France (Luc Jallot, 2018 ; Luc Jallot, Youssef Bokbot *et al.,* à paraître). La céramique provient de silos de très grosse contenance (fig. 29 : C) et de sols de circulation associés à des trous de piquets et à des aménagements modulaires en terre massive. Un matériel de broyage très abondant, ainsi que plusieurs milliers de haches en roche locale produites sur le site du même style que celle de Vall Salina in Cardona, et surtout des pics à sel à gorge (fig. 29 : A) sont mis en relation avec des indices d'exploitation attribuée au Néolithique signalés dans des mines de sel gemme proches du site.

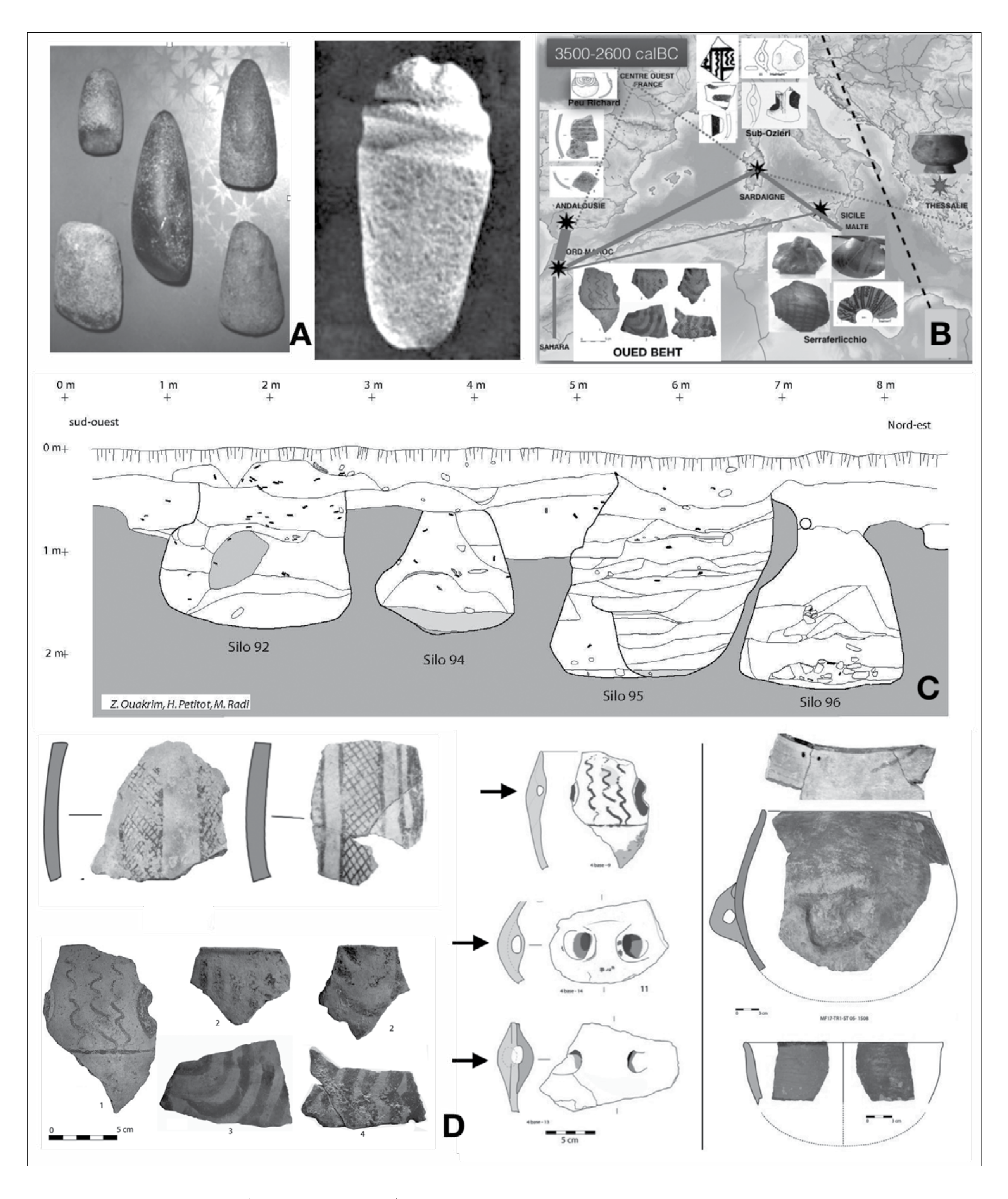


Fig. 29. Site de Oued Beth (Maroc atlantique) et exploitation possible du sel. A - Lames de haches polies en roche locale ; type de pic à sel provenant du site et des environs. B - Carte des relations possibles entre le style céramique de Oued Beth et d'autres cultures de Méditerranée occidentale ; un lien privilégié est établit avec l'Andalousie. C - Profil de silos réalisé dans un sondage du diagnostic de 2017 (fouilles et relevé H. Petitot, Inrap). D - Sélection de tessons peints (ocre rouge, brun ou noir sur engobe brun-rose ou jaune-clair) et types de vases, au centre, les anses à épaississement sous-cutané, fossile directeur du style de Oued Beht (figure composée d'après Luc Jallot, Youssef Bokbot *et al.*, 2018 ; crédit L. Jallot, université de Montpellier 3).

Ces exemples, sans être tous des faits avérés montrent toute la difficulté qu'il y a à prendre en compte l'existence d'une production qui joue peut-être déjà un rôle déterminant dans les échanges transméditerranéens dès le IV[e] millénaire au moins en Europe extrême occidentale.

— Le banquet cérémoniel ?

Dans la définition que nous avons tentée plus haut, le banquet est d'abord un festin, autrement dit une dépense ostentatoire de biens, ici essentiellement de viande, accompagnée de l'abattage de gros animaux. On peut donc situer les origines du banquet au moment où l'élevage permet de telles pratiques, mais aussi la pêche : grands mammifères terrestres et marins pêchés ou échoués, festins de poissons gras, etc. Toutefois, le festin est programmatique. Il impose de constituer des réserves de nourritures ; stock dans lequel on pourra puiser les éléments du banquet. Ces stocks sont déjà constitués dans les sociétés de collecte, et de grandes quantités de céréales, peut-être également de farine de glands, ont pu donner lieu à des banquets et à des festins en accompagnement de la viande sauvage. Les produits secondaires ont pu jouer un rôle non négligeable. La consommation de lait ou de dérivés fermentés complète la diète mais on peut aussi envisager leur nécessité dans le banquet cérémoniel.

Quant au sel, nous ne sommes pas encore en mesure de l'associer à des lieux à vocation collective ou à une consommation régulière qui peut être destinée à de nombreuses applications. Nous pouvons le suggérer. Néanmoins, nous avons traité du sel pour deux raisons principales. D'abord, parce que son importance symbolique n'est pas toujours prise en compte par l'archéologie quand son rôle est réduit à des considérations fonctionnelles ; ensuite, parce que sa contribution probablement discrète dans la mise en œuvre du banquet a pu renvoyer à une signification profonde et métaphorique qu'il ne faudrait pas négliger. Les pains de sels dont nous avons parlé ont pu ainsi participer à des offrandes (à rechercher aussi dans les sépultures) à l'occasion de réunions commémoratives. Cette hypothèse expliquerait par exemple une distribution des vases à sel néolithiques en Vendée limitée à une échelle micro-régionale. À l'inverse, son implication éventuelle dans les échanges transméditerranéens qui concernent des biens rares comme le cuivre ou l'ivoire serait assez logique. En effet, si le site de Oued Beht est bien en relation avec la production de sel, et si les liens que nous croyons repérer avec les cultures salinières du sud-ouest de la France se confirment, ce serait une véritable surprise compte tenu de l'ampleur de l'exploitation marocaine et des relations que le site nous paraît entretenir avec un vaste périmètre géographique.

Nous avons également évoqué la bière et autres breuvages fermentés ou alcoolisés. Ils sont encore plus difficiles à identifier, mais on sait leur importance dans la plupart des sociétés et le rôle qu'ils peuvent tenir chez les collecteurs, les horticulteurs, les pasteurs et les agriculteurs. L'alcool peut, en effet, contribuer à aplanir les conflits, sceller les alliances, souder les personnes, ou avoir l'effet inverse. Le fait que le brassage soit connu avant les premières manifestations du Campaniforme contredit d'une certaine façon l'opinion d'Andrew G. Sherrat (1981) sur la contribution de cette importante boisson au moment de la « révolution des produits secondaires ». Mais seulement d'une certaine façon si l'on s'en tient aux remarques données plus haut sur les trois temporalités de toute innovation technique.

Le brassage de la bière est entouré d'un certain prestige (voir Matthieu Michler, dans ce volume). L'opération semble plus complexe que la vinification car elle implique un processus de chauffage contrôlé. La charge symbolique est celle d'une alchimie qui provoque par le feu la transformation d'une substance en une autre. Le brassage, comme les autres arts du feu, est protégé par un secret de fabrication ou par un savoir-faire qui demande un long apprentissage. Une autre possibilité consisterait à convertir par le brassage des surplus stockés qui risqueraient de se perdre et à les valoriser par des festins (Michael Dietler & Brian Hayden, 2010 [2001]), jusqu'à conduire à la domestication d'espèces sauvages et à leur transformation en aliments de base par le jeu de l'intensification des mises en communs de ressources

sauvages considérées comme des « *luxury foods* »[19], consommées à l'occasion des festins (Brian Hayden, 2003 : 1) :

> « *There are important reasons for considering the first domesticated plants and animals as luxury foods primarily used in feasting. Using Southeast Asian tribal society as a case study, it is demonstrated that all the domesticated animals and the most important of the domesticated plants constitute forms of wealth that are primarily or exclusively used in feasting contexts. In addition, numerous studies have demonstrated that feasting generates powerful forces that intensify and increase resource production of luxury foods as well as staples. Such forces ultimately can lead to the domestication of wild species and the transformation of luxury foods into staple foods.* »

Il nous semble que cette option très fonctionnaliste est poussée dans ses extrêmes. On peut toujours envisager le banquet en tant que facteur de néolithisation par ce qu'il suppose de consommation ostentatoire d'aliments rares et de breuvages fermentés, mais il faudrait le démontrer. Il nous semble qu'une proposition n'est pas une preuve mais plutôt l'occasion de créer les outils qui permettent d'asseoir le concept. Si l'objectif est d'ordre anthropologique, c'est une autre affaire qui mérite d'être débattue, surtout si la démarche consiste à puiser non pas dans des études de cas dans leur globalité mais dans des fragments, comme nous sommes d'ailleurs contraints de le faire dans cet essai.
En outre, le contexte fonctionnel des récipients à lait n'est pas explicitement précisé. En ce qui concerne les autres « aliments de luxe », les informations disponibles sont surtout issues de la fouille de dépotoirs. Dans l'état actuel des connaissances, nous ne pouvons pas proposer un usage spécifique des vases à lait autre que la consommation ordinaire de nourriture. Qu'un récipient ait contenu du lait, du beurre ou de la bière est en soit une information intéressante. La présence du fromage est plus hypothétique, dans la mesure où l'obtention de la pressure de caillette nécessite l'abattage d'un ruminant non sevré, mais des plantes, gaillet ou chardon par exemple, pourraient remplacer la pressure animale. Il est beaucoup plus intéressant d'évaluer la fréquence de ces consommations, leur statut domestique, ordinaire ou exceptionnel, leur fonction rituelle éventuellement et pour ce qui nous intéresse, leur présence à l'occasion d'événement importants, comme un banquet. L'exemple de la tombe de la « fille d'Egtved » (Jutland, Danemark) datée du Bronze final est célèbre (Eva Koch 2003 : 129 ; Karin, Margarita Frei, Ulla Mannering *et al.*, 2015). Des analyses de résidus ont révélé des traces d'hydromel dans un vase en écorce posé au pied de la défunte. La boisson était composée d'un mélange complexe de fruits sauvages, de plantes aromatiques, de céréales et de miel. Dans cet exemple très repris, on peut toujours évoquer un repas mortuaire ou la composante d'un banquet.

C'est un peu une idée de buveur de bière que de voir dans un beau pichet savamment décoré un vase destiné à contenir un liquide sacré. Pourquoi pas ? Mais dans les pays où le vin trône, les verres se font plus neutres ; dans les pays de bière, on se surprend à tenir des verres ornés des couleurs et des décors des calices. De toute évidence, ces vases à boire existaient au second millénaire, c'est indéniable, du moins selon quelques analyses de résidus ; mais leurs antécédents sont plus difficiles à attester. Qui est premier, de la poule ou de l'œuf ? Le vase rituel devenu vase de service ou le vase de service converti en vase de rituel ? Qu'un récipient puisse accompagner le défunt, on pense alors à l'après-vie, mais aussi à un bien de valorisation du mort, dans le cas de vases à décor complexe ou de qualité exceptionnelle-ce qui est souvent l'inverse dans beaucoup de sépultures néolithiques. Mais ce n'est pas parce que nous peinons à reproduire des vases campaniformes à l'identique que c'était un problème pour les potiers ou les potières. Une jarre de cinquante litres serait-elle plus facile à monter à cuire et à polir qu'un gobelet décoré au peigne ou à l'impression ? Rien de moins certain. On peut affirmer sans risque que les banquets cérémoniels impliquaient des boissons et des récipients. La redondance de vases à bière dans les sépultures de l'âge du Bronze pourrait indiquer l'existence de tels banquets, mais en ce qui concerne les périodes plus ancienne, nous manquons de données pour l'affirmer.

• *Autour des festins cannibales ?*

— Attestations archéologiques

L'anthropophagie est attestée dès le Paléolithique inférieur (Eudald Carbonell, Isabel Cáceres *et al.,* 2010 ; Silvia M. Bello, Salvira Saladié *et al.,* 2015 ; Yustos & Yravedra Sainz de Los Terreros, 2015, etc.). Durant la Protohistoire ancienne de l'Europe, les sites sont encore rares en ce qui concerne la période post-glaciaire. En France, dans le Néolithique ancien, c'est la Baume de Fontbrégoua en Provence (Paola Villa, Jean Courtin et al., 1986) ; en Allemagne, Herxheim dans le Palatinat ; en Espagne, pour l'âge du Bronze ancien ou tardif, la Cueva del Mirador en Pays basque. Une possibilité est évoquée en Espagne à l'âge du Bronze moyen (Isabel Cáceres, Marina Lozano *et al.,* 2007) mais d'autres explications sont examinées dans le site de La Huelga (Dueñas, Palencia, voir Ángel Esparza, Javier Arroyo, et al. 2020). Une trace de découpe sur os humain est signalée à la grotte du Gardon (Ambérieux-en-Bugey, Ain, voir Jean-Louis Voruz, Thomas Perrin *et al*., 2004 : 844, fig. 16). Ajoutons la possibilité de cannibalisme sur un crâne daté Néolithique moyen de la grotte d'Unikoté I (Iholdy, Pyrénées-Atlantiques, voir Bruno Boulestin, Dominique Henry-Gambier *et al*., 2013). Dans le sud de l'Espagne, trois sites du Néolithique ancien ont livré des coupes crâniennes (Las Majólicas, Carigüela et Los Mármoles) en contexte ou associés (Jonathan Santana, Francisco Javier Rodríguez-Santos *et al.,* 2019).

La transformation des ossements traduit des pratiques de boucherie similaires à celles opérées sur les animaux. Leur distribution comme leur rejet est généralement comparable et leur fragmentation importante. Ces indices doivent être distingués des stigmates produits par des chocs liés à des remaniements (anciennes fouilles, fouisseurs, effondrements, déplacements) ou par les animaux qui rongent les os ou charognent les cadavres. Il s'agit aussi d'exclure les sépultures secondaires ou des rituels complexes impliquant la mobilisation des os, leur désarticulation, la décarnisation intentionnelle, l'exposition à l'air libre. En Provence, la Baume de Fontbrégoua (Salernes, Var) est la première étude taphonomique ayant abouti à la reconnaissance d'une transformation d'os humains comme résultante de la consommation des corps (Paola Villa, Jean Courtin *et al.*, 1986 ; Paola Villa, 1992). L'occupation de la grotte depuis le Mésolithique se traduit par une séquence stratifiée puissante. L'habitat du Néolithique ancien présente plusieurs niveaux de circulation supportant des foyers, silos et dépotoirs en fosse (fig. 30).

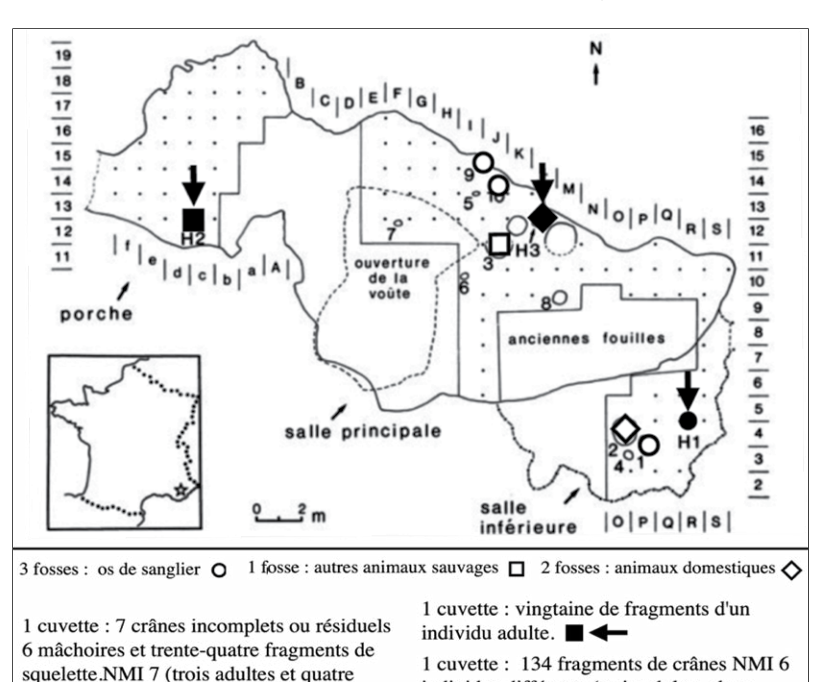


Fig. 30. Plan des fouilles de J. Courtin (CNRS) à la Baume de Fontbrégoua (Salernes, Var). Distribution spatiale des dépôts de faune et de restes humains (indiqués par les flèches) et composition de leurs trois dépôts (figure composée d'après Paola Villa, Jean Courtin *et al*., 1986 : 145, fig. 1 ; crédit J. Courtin, CNRS).

Une fosse peut être envisagée comme relevant d'un rite distinctif (fosse n. 2), les autres sont des dépotoirs. Ces derniers ont un caractère sélectif. Ils livrent des ossements humains ou des ossements d'animaux. Les fosses n°1, 9 et 10 ne contiennent que des os de sanglier, la fosse n° 3 uniquement de la faune sauvage, les fosses n° 2 et 8 des espèces domestiques. Trois cuvettes (H1, H2 et H3) livrent seulement des ossements humains (voir plan fig. 30). H1 renferme cinq crânes incomplets qui ont pu être reconstitués, les restes de deux autres crânes, six mâchoires et trente-quatre fragments de squelette. Il s'agit au minimum de sept individus (trois adultes et quatre enfants). H2 a livré une vingtaine de fragments d'un individu adulte. H3 a fourni 134 fragments d'ossements crâniens correspondant à six individus différents (trois adultes, deux enfants, un individu d'âge indéterminé) et les fragments de deux bracelets en calcaire. La structure 3 a livré les restes de six cerfs, un chevreuil, cinq martres, deux blaireaux, un renard et un loup. Ces deux dernières fosses sont très proches (fig. 30).

L'étude des os humains développe une argumentation serrée fondée sur des protocoles expérimentaux et des observations taphonomiques détaillées et rigoureuses destinées à les valider (fig. 31) On ne peut leur opposer des pétitions de principe motivées par de simples opinions. Pourtant, des commentaires plus récents ont fait de nouveau état de doutes sur le caractère anthropophagique des dépôts. Des arguments assez solides se rapportent aux datations. Les premières dates 14C du niveau Néolithique ancien concordaient pour la fin du V[e] millénaire, mais les marges d'incertitude étaient énormes.

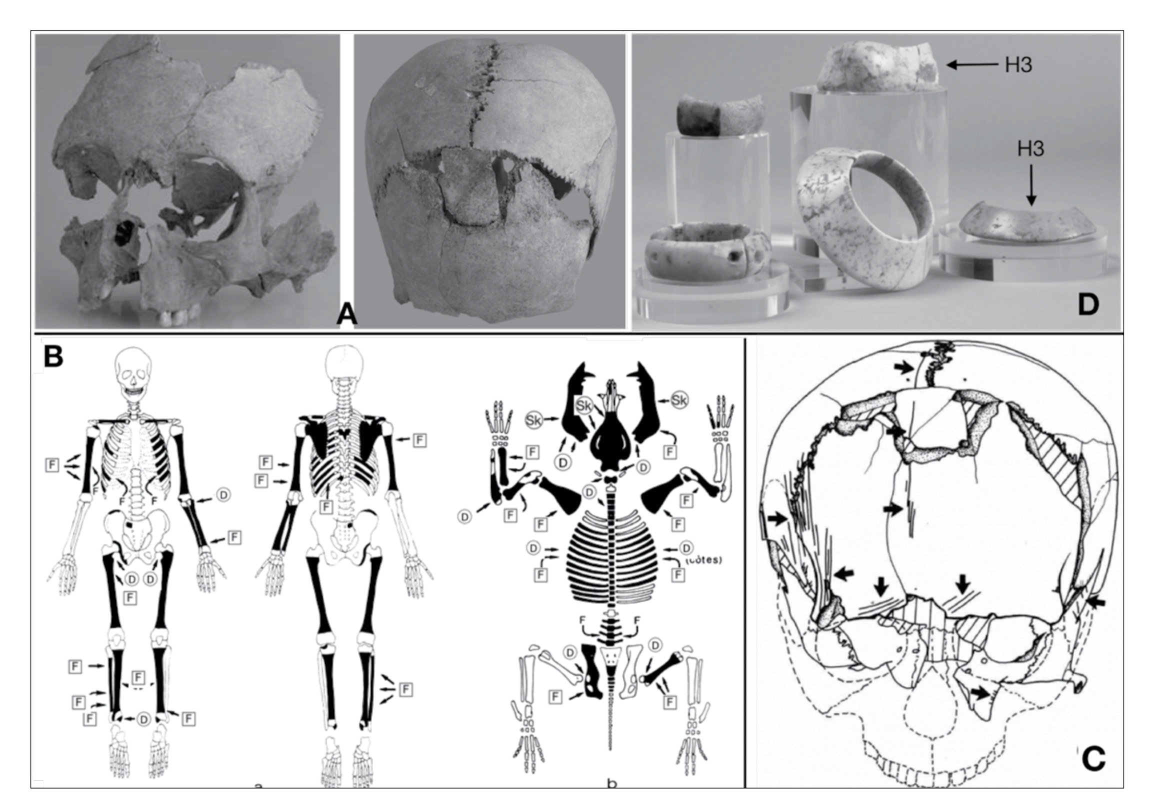


Fig. 31. Baume de Fontbrégoua (Salernes, Var). Fouilles Jean Courtin (CNRS). A - Crânes d'enfant présentant des stries d'écorchage ; à droite crâne enfoncé par un choc. B - Comparaisons entre la sélection des restes osseux et la positions des traces de découpe provenant de la fosse H3 et un squelette de sanglier de la fosse 10 (D : désarticulation, F : décarnisation, Sk : écorchage). C - Incisions sur le crâne n. 1. D - Bracelets en calcaire fin et marbre provenant des niveaux Néolithique ancien et moyen et de la fosse H3 : *cf.* D (figure composée d'après A et B : Paola Villa, Jean Courtin *et al.*, 1986 : 153, fig. 7 ; C : Bouville, 1987 : 504, fig. 3 ; crédits : A)et D : J-M. d'Agruma (Musée des grottes du Verdon, dossier de presse (https://www.museeprehistoire.com/fileadmin/mediatheque/quinson/documents/Espace_ presse/2015-Dossier-presse-Neo-Marins-bergers-8000ans-MuseeQuinson.pdf) ; B) : P. Villa, CNRS ; C) C. Bouville , CNRS).

De nouvelles datations rapportent la fosse H2 à la fin du complexe impresso-cardial de Provence (Néolithique ancien5450 et env. 5100 calBC) mais donne deux dates appartenant à deux individus distincts, dont le crâne pour l'un (dépôt d'ancêtre ?). Les dates des os de la fosse H3 correspondent à un dépôt plus récent daté vers 5060-4910 calBC. Par ailleurs, la compatibilité des datations entre H1 et H3 pourrait confirmer l'hypothèse des os d'un même individu (Gwenaëlle Le Bras-Goude, Didier Binder *et al.*, 2010). Dans d'autres sites funéraires du Néolithique ancien, l'hypothèse « d'actions à valeur symbolique entrant dans le cadre d'un rituel funéraire » a été proposée pour le matériel humain de la grotte de l'Adaouste (Bouches-du-Rhône (Bertrand Mafart, Irénée Baroni *et al.,* 2004). À la grotte des Bréguières (Mougins, Alpes-Maritime), les fouilleurs proposent « un traitement préalable au dépôt des corps en cohérence avec les profils ostéologiques » (Suzon Provost, Didier Binder *et al.*, 2017 : 316).

À Fontbrégoua, les datations indiquent des dépôts rapides et successifs pendant une longue séquence, de trois à six générations. Il s'agirait d'une pratique se produisant de façon répétée dans un moment de transition important à la fin du Néolithique ancien et au début du Néolithique moyen. Cette consommation de viande humaine n'exclut pas un aspect idéel ou ritualisé attesté par le dépôt de fragments de bracelets associés aux restes humains de la fosses H3 et le soin apporté au traitement des crânes. L'un d'eux aurait été préparé pour produire une coupe (Francesc Marginedas, Antonio Rodríguez-Hidalgo *et al.*, 2019). Si l'anthropophagie paraît clairement attestée, elle est pourtant contestée. Plusieurs auteurs veulent voir dans les traces de découpe une pratique de décharnement des corps à des fins rituelles. Ils s'appuient sur des exemples ethnographiques (Michael P. Pickering, 1989 ; Paul Bahn, 1991). Par ailleurs : « L'association avec des restes d'animaux pourrait témoigner aussi de repas funéraires accompagnant cette démarche. Cette hypothèse est aussi plausible qu'un cannibalisme plus ou moins ritualisé. » (Bertrand Mafart, Irénée Baroni *et al.*, 2004 : 293). On se demande à quel titre cette plausibilité est exprimée ? Ces arguments ont été critiqués par Paola Villa (1992) qui a montré de nouveau la cohérence de ses conclusions.

L'autre site qui a retenu l'attention ces dernières années est celui d'Herxheim, en Rhénanie-Palatinat (Allemagne). L'établissement est fondé dès la phase initiale de la culture linéaire et sera réoccupé pendant le Rubané (LBK) moyen et récent (-5300 -4950 calBC), donc à peu près contemporain de la fosse H3 de Fontbrégoua. Une enceinte qui couvre 5 ha entoure les traces d'un habitat (fosses dépotoirs, carrières, silos) très perturbé par l'érosion et des implantations plus récentes (Andrea Zeeb-Lanz, 2017) (fig. 32 : A). Le double fossé d'enceinte est composé de fosses coalescentes. Lors de la dernière phase d'occupation, de nouvelles fosses destinées à recevoir des dépôts humains ont été creusées en suivant le même tracé. Il s'agit d'un dispositif de creusement sectoriel et probablement individualisé le long d'un tracé prédéterminé[20] qualifié de « pseudo-fossé ». Ce type de creusement, qui avait déjà été initialement identifié dans les années 1990 sur le site LBK de Rosheim (Alsace), est largement illustré dans l'est de la France notamment, du Rubané récent à la fin du Néolithique moyen. On peut sans doute y associer une part des fossés discontinus du Néolithique moyen du Bassin parisien ou de l'Ouest et du Centre-Ouest. Ce procédé est également connu dans le Néolithique final languedocien dans des sites de plaine de la culture de Fontbouisse (IIIe millénaire, voir Luc Jallot, Yoann Thouvenot *et al*, 2019 : 169, fig. 30) et sans doute plus tôt dans le Chasséen. À Herxheim, des lots d'ossements animaux ou humains sont réunis par paquets pour être disposés dans ces excavations étroites (fig. 32 : C et D). Elles sont immédiatement rebouchées, comme l'indique la rareté des traces de charognage. Des coups ont été portés sur des crânes *ante mortem* ; les os longs sont brisés pour récupérer la moelle et dispersés. La présence de nombreuses calottes crâniennes, les bris de vases et de meules indiquent que la consommation des corps s'est accompagnée de pratiques symboliques. Les fouilleurs se sont interrogés sur les conditions de ces dépôts. Environ cinq cents individus ont été dénombrés, ce qui porte l'estimation totale à plus de mille pour l'ensemble de l'enceinte, seulement fouillée sur sa moitié. Il a été noté qu'un tel nombre de personnes ne pouvaient être décédées dans le laps de temps de l'occupation (environ cinquante ans).

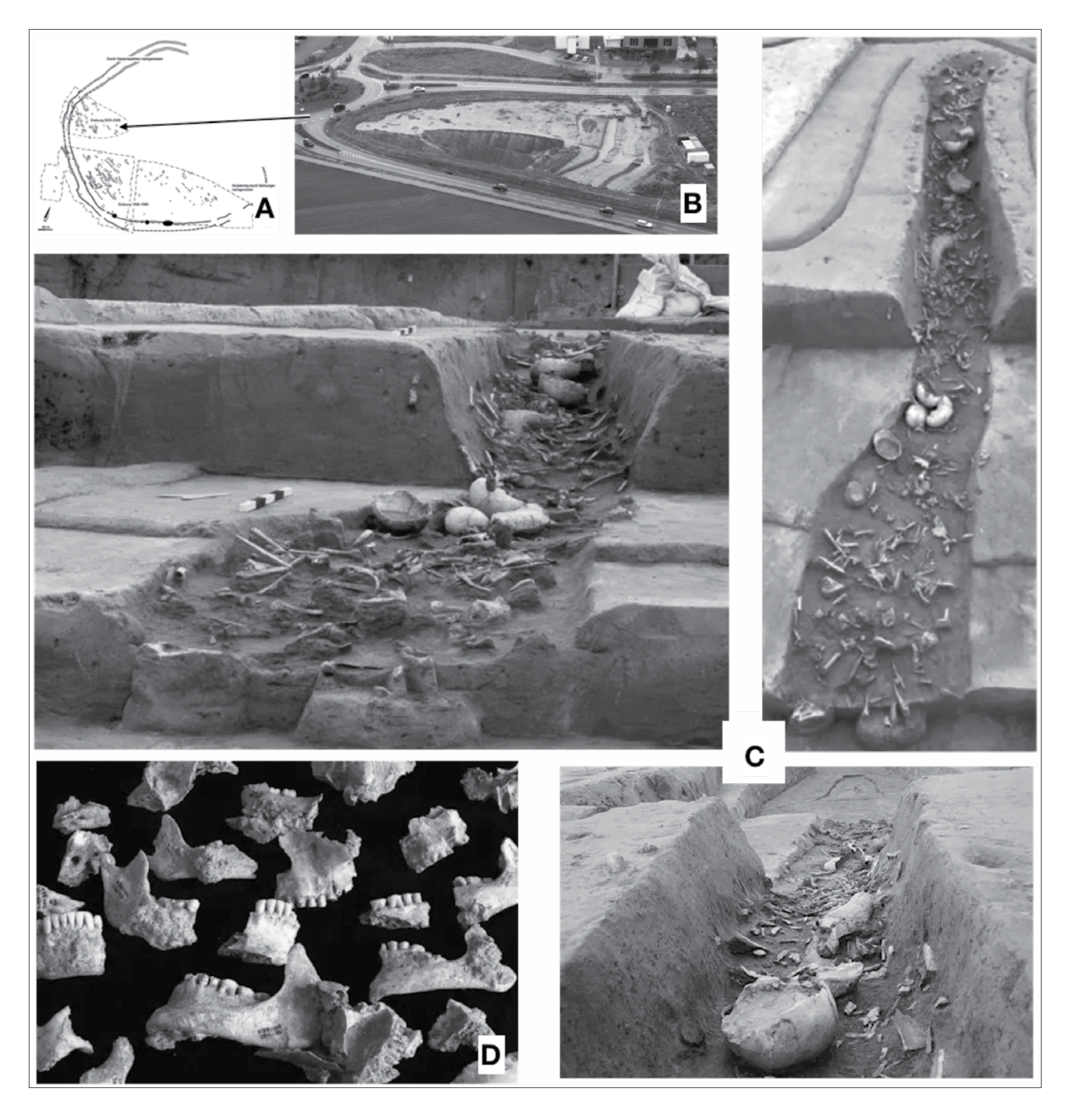


Fig. 32. Enceinte d'Herxheim (Palatinat, Allemagne), fouilles A. Zeeb-Lanz (GDCH Rhineland-Palatinate) et F. Haack (Landesmuseum Württemberg). A - Plan du site et des zones de fouilles ; environ la moitié du fossé est fouillée ; l'enceinte entoure des aménagements domestiques et des sépultures. B - Vue d'une partie des fouilles (2004-2008). C - Fouille d'un tronçon de fossé (Komplex 9) ; le fossé étroit (environ 0,50 à 1 m de large) est constitué d'un chapelet de fosses coalescentes (« pseudo-fossé ») contenant une accumulation de restes humains ; les calottes crâniennes regroupées par « paquets ». D - Les coups portés sur les éléments du crâne furent assez violents pour briser les maxillaires en petits fragments (d'après Bruno Boulestin) ; ces dépôts sont interprétés comme les rejets de repas anthropophagiques ou comme des accumulations intentionnelles résultant d'un traitement ritualisé des corps ; ces repas ont pu faire l'objet de banquets pendant plusieurs dizaines d'années (figure composée d'après A : Bruno Boulestin, Andrea Zeeb-Lanz *et al.*, 2009 : 970, fig. 1 ; B : Fabian Haack & Michael Münzer, 2017 ; C : Andrea Zeeb-Lanz & Fabian Haack, 2020 : 191, fig. 12, Andrea Zeeb-Lanz, 2017 : 105, fig. 6 ; Bruno Boulestin, Andrea Zeeb-Lanz *et al.*, 2009 : 972, fig. 2 ; D : Andrea Zeeb-Lanz, 2017 : 108, fig. 10 ; crédits Andrea Zeeb-Lanz et Fabian Haack, 2020 ; D : J. Oschiedt/GDKE-Speyer ; F. Haack/GDKE-Speye, J. Oschiedt/GDKE-Speyer).

L'analyse du rapport 87Sr/86Sr des dents indique les lieux de naissance et éventuellement de résidence des morts. Sur soixante-douze sujets, une partie importante est originaire de régions à substrat cristallin où les habitats LBK ne seraient pas signalés. Ces analyses permettent de distinguer trois groupes dont deux sont étrangers au signal chimique local. L'un des deux pourrait être un groupe de chasseur-collecteurs mésolithiques vivant dans des régions granitiques. La proposition est intéressante, mais à la fin du VIe millénaire, aucun site mésolithique n'est connu dans la sphère rubanée – même dans l'éventualité d'une connaissance plus précise des porteurs de la céramique *Limburger Ware* et de leur chronologie. Notons que Claude-Pierre Bouville (1987) avait suggéré, à propos des crânes de Fontbrégoua, l'origine mésolithique des victimes. Sa conclusion, fondée sur des méthodes d'analyses morphologiques, les datations des dépôts humains de Fontbrégoua et la présence des bracelets en calcaires dans la fosse H3 rattachés à la culture cardiale, avaient conduit à abandonner l'hypothèse[21]. Par ailleurs, l'analyse typologique des vases indique un vaste périmètre de provenances, parfois très éloignées comme la Bohème, soit une aire répartie sur un demi-cercle d'environ 300 à 400 km de rayon. Les argiles des vases étrangers indiquent qu'ils n'étaient pas fabriqués à Herxheim ou dans les environs. L'étendue de ce réseau en rapport avec une proportion inhabituelle de céramiques décorées de grande qualité (50 %) soutient l'hypothèse d'un rôle de centre politique ou religieux (« place centrale ») joué par le site (Christian Jeunesse, 2017). Ce statut et la présence de ces récipients évoquent plusieurs scénarios. Le rapt et le déplacement des futures victimes avec leurs biens en tant qu'offrandes, le bris de vases appartenant à des segments de populations étrangères déjà présentes sur le site, faisant ou pas offices de victimes, des populations rubanées issues de différentes régions qui convergent à l'occasion de banquets anthropophagiques, avec leurs offrandes, etc. L'équipe allemande maintient l'hypothèse d'une manipulation rituelle des cadavres.

De façon plus générale, cette problématique se pose pour les prélèvements anatomiques, la déstructuration des corps, attestés partout et durant tout le Néolithique, au moins, et dans toutes les régions du monde, notamment dans l'est de la France (Loïc Jammet-Reynal, Émeline Broc *et al.*, 2015 : 453). Des traitements non conventionnels et la manipulation à différents états de décomposition du corps ou des squelettes conduisent à s'interroger sur le statut accordé aux défunts (Frédérique Valentin, Isabelle Rivoal *et al.*, dir., 2014). L'interprétation est évidemment limitée par la conservation des ossements. Il est problématique d'accorder à des stigmates de traumatismes ambigus le statut de traces de sacrifices. Tout comme les interprétations des ossements animaux placés près des corps hésitent entre reliefs de banquets ou offrandes alimentaires. En revanche, le déplacement des os sur les squelettes peut être admis comme le résultat de manipulations rituelles (Philippe Lefranc, Fanny Chenal, 2019). L'analyse peut aussi ne trouver aucune réponse et seulement évoquer des déplacements non intentionnels (William Devriendt, Marianne Deckers *et al.*, 2008**)**. En l'absence de mobilier, la chronologie des dépôts mortuaires dans des nécropoles n'est pas toujours connue, ce qui introduit une difficulté supplémentaire pour interpréter leur organisation spatiale (Gilles Loison, Aurore Schmitt, 2009). L'hypothèse de relégation ou de morts d'accompagnement (esclaves ?) est souvent suggérée à partir de la position des défunts ou de leurs tombes par rapport à un personnage considéré comme principal. Une tombe centrale génère dedans ou autour d'elle un enracinement de sépultures périphériques sur une durée plus ou moins longue. Cette hypothèse est quasiment universelle et vérifiée. En archéologie, elle est par conséquent fondée pour l'essentiel sur des références ethnographiques et historiques qui permettraient envisager l'interprétation des données archéologiques concernant le traitement des corps et leur distribution spatiale ; hypothèses dont les médias sont particulièrement friands, ce qui leur donne une publicité auprès du public et de la communauté scientifique (Alain Testart, Christian Jeunesse *et al.*, 2010). En ce qui concerne le LBK d'Europe centrale, les données actuelles sur le traitement de corps évolueraient dans le sens d'une remobilisation plus importante (sépultures secondaires), mais on constate aussi que les tombes sont moins nombreuses dans la phase ancienne, ce qui constitue un biais (Robert Hofmann, 2015). Néanmoins, la transformation des corps à Herxheim reste en marge des pratiques, même violentes,

connues dans le Rubané récent. C'est le cas des démembrements à l'état frais, c'est à dire peu après la mort, et des cassures de diaphyses pour en extraire la moelle. La notion de sacrifice n'est pas forcément éclairée par les données et la proposition d'un massacre est retenue par Bruno Boulestin (2014). Sa démonstration complexe lui permet d'évoquer une violence armée collective. On jugera au regard de la démonstration donnée de la pertinence des arguments. On notera aussi que certaines des victimes ont survécu plus ou moins longtemps à des coups portés au crâne comme l'attestent des blessures cicatrisées (Andrea Zeeb-Lanz, 2017). En commentant la synthèse sur ces questions produites par Bruno Boulestin et Anne-Sophie Coupey (2015), Claude Masset en reprend la description saisissante :

> « Une fois mis à mort, les captifs étaient rôtis à grand feu, puis dépecés ; leurs bras et leurs jambes étaient détachés, les corps ouverts à partir de l'épine dorsale. Les morceaux obtenus étaient utilisés au prorata de leur intérêt nutritif ; les os, notamment, étaient brisés de façon à en extraire la moelle... Il ne s'agit pas ici du récit d'un explorateur d'antan, mais des conclusions d'un important travail d'analyse effectué sur les vestiges humains d'un site de la préhistoire récente. » (Claude Masset, 2020 : 290).

Il est évident que ce genre d'évocation peut créer la polémique. Pourtant, elle ne remet pas en cause ce que nous savons des dernières étapes du Néolithique rubané car les découvertes de la fosse à massacre de Talheim (Bade-Wurtemberg, Allemagne) soulèvent cette question depuis longtemps (Alain Beyneix, 2001 : 332 ; Joachim Wahl & Hans Günter König, 1987). L'évidence contrarie quelque peu la perception égalitaire et, par glissement de sens, pacifique, des populations du Néolithique ancien d'Europe. Or, le pacifisme entre soi n'implique pas la même attitude envers l'étranger. Ce constat que l'on peut toujours contester permet néanmoins de positionner les notions de pacifisme et de société égalitaire. Christian Jeunesse et les néolithiciens de l'Est ont déjà entrepris une reconstruction de ce modèle à partir de la distribution des biens et du traitement des défunts dans les grandes nécropoles du LBK (Christian Jeunesse, 1996). Depuis environ un demi-siècle, à la suite de Jean Courtin et notamment avec Jean Guilaine qui a repris le sujet, de nombreux archéologues ont suggéré de rechercher l'origine de la guerre dans ces témoignages de violence (par exemple Alain Beinex, 2001, *op. cit.* ; Jean Guilaine, 2008 ; Jean Guilaine & Jacques Sémelin, 2016). À Herxheim, le fait trouve une extension hors-norme mais qui, toutes proportions gardées, n'est pas très différente de celle décrite à Fontbrégoua. Ce qui change, c'est la nature des situations qui ne peuvent plus passer pour des cas isolés ou des circonstances particulières. Mais les données sont faites pour être examinées sous différents angles de vue. Comme le fait remarquer Andréa Zeeb-Lanz (2019 : 447), les statistiques, les chiffres, ne livrent pas des vérités mais des tendances. Cette remarque est à prendre en considération car l'archéologie s'est longtemps perdue dans un errement de procédés analytiques mathématisés sans résultats notoires (Alain Gallay, 1986 : 58-59). À partir d'une analyse différente de celle opérée par l'équipe française sur les restes humains d'Herxheim, des solutions alternatives ont été proposées au cannibalisme alimentaire (*ibid.* : 446-454). Cette révision est également envisagée pour Fontbrégoua. Le scepticisme pousse le chercheur à multiplier les démonstrations pour étayer sa thèse. Combien de gens se soucient sur la planète de savoir si un ou une archéologue a tort ou raison ? Une hypothèse hérétique attire toujours la suspicion de la communauté scientifique. Nous avons personnellement mis dix ans avec nos collègues géoarchéologues pour faire admettre le bien-fondé d'une architecture en terre modulaire dans le Néolithique du midi de la France (Luc Jallot & Ingrid Sénépart, 2014). Toute découverte exceptionnelle génère des interprétations contradictoires. Ce processus est normal et bénéfique. Le débat ouvert, les questions reviennent à savoir si l'on peut déterminer la part rituelle et la part alimentaire pratiquées par ces populations, et si ces parts témoignent d'une consommation de masse ou d'actions répétées dans le temps. Les évaluations paléodémographiques, notamment celles données pour Herxheim, ont fait beaucoup de progrès mais restent encore discutées. Les observations stratigraphiques sont compliquées à mettre en œuvre sur des zones très impactées par les travaux agricoles. Même en grotte, on le voit à Fontgrégoua, des fouilles fines conduites par des chercheurs rompus à l'analyse stratigraphique font encore l'objet de révision.

— « *Skull-cups* »

Le cas des voûtes crâniennes humaines assimilées à des coupes à boire est symptomatique (Francesc, Margineda, Antonio Rodríguez-Hidalgos *et al.*, 2019). Plusieurs ont été mises au jour à Herxheim. Elles sont découpées selon un motif répétitif mais sur différentes parties des crânes (Andrea Zeeb-Lanz & Bruno Boulestin, 2017). Les analyses tracéologiques permettent de restituer les gestes de découpe exercés sur les crânes (fig. 33 : C) mais ne disent pas grand-chose de cette fonction, sinon celle qui consisterait à récupérer l'os pour s'en servir comme ustensile à boire ou à manger (à des fins rituelles ou pas), en faire un trophée, ou accéder en plein au cerveau ? En suivant la même logique, nous pourrions presque poser les mêmes hypothèses pour des crânes trépanés portant de très larges perforations non cicatrisées, mais l'hypothèse de la consommation du cerveau ne semble pas suggérée (Klaus Schmit, 1909 ; Michel Gruet & Alexandre Drieu, 1941 ; Éric Crubezy, 2004, etc.). On peut se demander si le fait d'être effectivement découpé fait d'un crâne une coupe à boire. Cet usage est supposé à partir de comparaisons ethnographiques et de témoignages écrits antiques ou médiévaux (Orose, 1992 [418] : 23, vol. V, par exemple). Il convient cependant d'aborder prudemment des sources anciennes qui, en principe, ne sont pas de première main. Ainsi, l'évocation de cette pratique chez les Vikings relève d'une erreur de traduction du vieux norrois signalée tout au long du XIXe siècle (Frédéric Vincent, n. d, en ligne)[22] (fig. 33 : A)[23].

Les véritables coupes archéologiques en crânes sont rares (Brian Clifton Finucane, 2008), mais des exemplaires ethnographiques sont connus et répertoriés. Finalement, Bruno Boulestin (2012), qui a donné une synthèse très complète sur le sujet, retient l'hypothèse de coupes à boire. Il nous semble que l'argument le plus décisif est le dépôt groupé de ces objets à Herxheim enfouis en même temps que d'autres restes humains et des vases. On peut évoquer un geste rituel immédiat, participant peut-être de la mise à mort, sans que ces objets soient destinés à être exposés. L'équipe d'Andréa Zeeb-Lanz reste en revanche prudente sur l'interprétation de ces débris. Aucune de ces calottes crâniennes ne présente les finitions qui en feraient des coupes. De même, le soin accordé au décharnement des crânes documente des gestes mais ne fait que conjecturer leur utilisation comme coupe à boire ou leur exposition comme relique. Des résidus de boisson pourraient valider l'hypothèse qui n'a rien d'incongrue et trouve là aussi un écho favorable dans les médias et les revues scientifiques. Il subsiste pourtant une interrogation sur les modalités de ces comparaisons. Les études sur les traces de découpe des coupes crâniennes, par

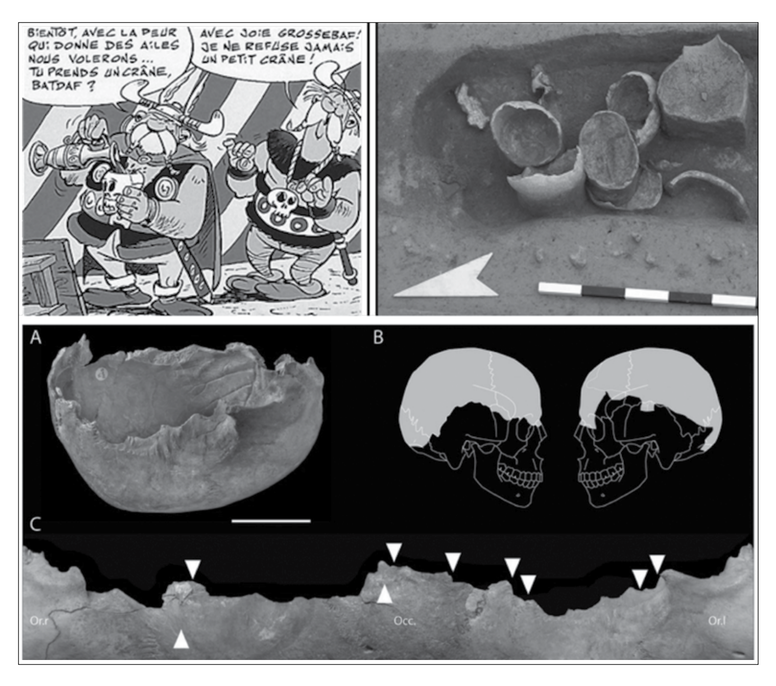


Fig. 33. En haut, bande dessinée *Astérix et les Normands*. La croyance dans laquelle les Vikings buvaient dans le crâne de l'ennemi vient d'une erreur de traduction d'un texte du XIIe siècle. À droite, dépôt de calottes crâniennes (« *Skull-cups* » dans une fosse du pseudo-fossé d'Herxheim (Palatinat, Allemagne). En dessous, exemple d'étude tracéologique : A - « *Skull cup* » de Gough's Cave (Sommerset, Angleterre), Paléolithique, 14 700 BP. B - Position sur le crâne en vues latérales. C - Détail des marques de percussion sur la bordure du crâne (figure composée d'après René Goscinny et Albert Uderzo, 1966 ; Silvia M. Bello, Simon A. Parfitt *et al.*, 2011 ; crédits Dargaud ; F. Haack/ GDKE-Speye ; S. M. Bello, doi:10.1371/ journal.pone.0017026.g004).

exemple, portent sur un corpus qui couvre plus de 100 000 ans de l'histoire humaine, en passant par les diverses phases du Paléolithique pour s'étendre de l'âge du Bronze jusqu'aux sociétés subactuelles, d'un bord à l'autre de l'Europe, en faisant totalement abstraction des conditions de subsistance, de l'environnement, des pratiques symboliques et des spécificités culturelles. Si la comparaison vaut pour enrichir un référentiel taphonomique, est-il légitime de constituer en parallèle un référentiel culturel ? Aucun chercheur ne prétendrait que les mêmes pratiques relèvent nécessairement des mêmes motivations.

— Le banquet cérémoniel ?

L'exocannibalisme humain est discuté à chaque fois qu'il est décrit. Sa réalité engage une représentation de l'espèce humaine *a priori* contestée car moralement dégradante. Pourtant, après avoir constitué un sujet d'étonnement, le cannibalisme est établi comme un fait culturel (Shirley Lindenbaum, 2004 ; Mondher Kilani, 2006 ; Solange Cruveillé, 2015 ; Harris, Marvin, 1981 ; Isabelle Combès, 1992 ; Frank Lestringant, 1994). Sa manifestation accompagnerait nécessairement un état de guerre, de tension et de violence. Dans l'état actuel des connaissances, le cannibalisme n'est pas attesté durant tout le Néolithique européen. Il est notamment absent au Néolithique final en France, et ce caractère exceptionnel ne permet pas d'en faire seulement un phénomène cyclique qui offrirait une réponse rassurante et fonctionnaliste. Cette pratique répond aussi à certaines exigences comme l'atteste le bris de mobiliers associés aux dépôts d'ossements à Herxheim. Elle n'exclut pas non plus l'abattage d'animaux comme pourraient l'indiquer les dépotoirs sélectifs de la Baume de Fontbrégoua. Les arguments utilisés en faveur d'un cannibalisme alimentaire ne sont pas de même valeur. Par exemple, il est assez logique de découper et décarniser un corps humain selon les techniques bouchères habituellement pratiquées sur de grands animaux. La similitude des procédés n'est pas un argument entièrement recevable pour considérer le corps humain comme un aliment. Symétriquement, les analogies avec des données ethnographiques vagues, le dépeçage ritualisé du corps « dispersé par les oiseaux » lors des funérailles célestes chez les Tibétains (Dan Martin, 1996 : 365-367) ou les Khmers (Pierre Le Roux, 2006 : 60-65) souvent évoqués ne sont d'aucun poids pour contrer l'hypothèse du cannibalisme, alors que le débat concerne essentiellement la taphonomie du site et des vestiges. Bruno Boulestin pose la bonne question :

> « [...] Il faut noter qu'à ce jour il n'existe aucun cas de cannibalisme préhistorique pour lequel il nous serait possible d'exclure formellement la violence armée, encore moins de trouver des arguments probants pour un endocannibalisme funéraire. Peut-être ce dernier est-il finalement plus difficile à démontrer, mais c'est surtout une autre question que nous devons nous poser : l'exocannibalisme serait-il la seule forme de la pratique que nous sommes capables d'identifier en archéologie ? » (Bruno Boulestin, 2014 : 50)

Par ailleurs, les pratiques funéraires considérées comme déviantes peuvent aussi constituer des normes. Si l'on se prête au jeu des oppositions, il existerait deux normes principales dans le NBK final. Celle du mort inhumé en décubitus latéral dans une fosse personnalisée, et celle du corps démantelé dont les morceaux sont rassemblés en paquet dans une structure anonyme. On serait tenté de faire de cette opposition une différence de statut entre les individus (la sépulture pour les riches, la fosse-commune pour les pauvres en quelque sorte) ou des morts honorés et des morts de relégation. En revanche, Herxheim, par son ampleur, empêche toute tentative de relier le phénomène à d'autres pratiques de déstructuration des corps isolés. Des reliefs de festin, des témoins matériels de cérémonies, une mise en scène à grande échelle dépasse le cadre des pratiques rituelles connues dans le Rubané. Cet événement n'est pas totalement surprenant si l'on considère le banquet cérémoniel comme la consommation symbolique du corps. Trouverait-elle son apothéose dans l'acte de festoyer avec de la chair humaine ?

Remarquons que les corps seraient rôtis ou consommés en ragoût, ce qui permet d'observer le phénomène à travers la grille de lecture proposée par Claude Lévi-Strauss (1965 : 23). Si nous retenons l'hypothèse de Bruno Boulestin (2014), la chasse des derniers collecteurs mésolithiques par les paysans ajouterait une opposition entre sauvage et domestique, les uns relevant du monde des plaines alluviales, les autres des espaces forestiers. Opposition que l'on retrouve à Fontbrégoua où les auteurs remarquent « que deux des trois amas d'ossements humains (Hl et H3) sont conformes au schéma observé dans les amas de faune chassée » (Paola Villa, Jean Courtin *et al.*, 1986 : 154). L'ennemi devient une proie, la guerre est envisagée comme un prolongement de la chasse. Revenons alors à Montaigne qui, finalement, est un homme de son époque ; une époque confrontée directement au phénomène. Il rapporte le cannibalisme à une idée assez simple que chacun peut comprendre : « ce n'est pas, comme on pense, pour s'en nourrir, ainsi que faisoient anciennement les Scythes : c'est pour représenter une extrême vengeance » (Michel de Montaigne [1588] : 88, *livre premier*). Comme le fait remarquer Christian Ferrié (2012 : 2) :

> « La distinction est pourtant celle, présupposée par le siècle de Montaigne, entre le cannibalisme d'horreur, qui répond à la satisfaction de la nécessité naturelle de se nourrir, et le cannibalisme d'honneur ou de fureur, lequel s'inscrit dans la logique de la vengeance et de la passion. »

On peut effectivement croire Montaigne sur parole. Même s'il n'est pas allé au Brésil, les cannibales étaient un terrain d'étude de son vivant. La motivation profonde ne serait ni le sacrifice ni le rituel ni la cruauté ni l'acte gratuit mais le désir violent d'ingérer l'ennemi, d'assimiler, peut-être, sa force, de détruire son bien le plus précieux : son corps. Un corps annihilé, réduit à une nourriture : les chasseurs de têtes de Papouasie Nouvelle-Guinée pour désigner l'ennemi disent : « Celui que l'on mange ! » (Ingrid Sénépart, *in verbis*). Quoi de plus efficace qu'un grand banquet vengeur, ritualisé, cérémoniel pour marquer la mémoire, les lieux, la bataille, l'invisible : un festin où rien ne reste sinon les restes. Un banquet sans doute, mais en l'honneur de ceux qui mangent !

Discussion

Une question *a priori* invisible est apparue au cours de la description des bâtiments communautaires du PPNA du Proche-Orient. Elle concerne le nouvel ordre social traduit par les bâtiments à piliers de Göbleki Tepe. Les populations qui les ont élevés auraient pris conscience de leur emprise sur la nature et exprimé de la sorte un nouveau sentiment religieux traduit par des constructions ostentatoires et une production inhabituelle de nourriture, possiblement destinée à des festins cérémoniels, autrement dit des banquets. Cette nécessité aurait pu conduire à orienter en quelques siècles les pratiques de récoltes de céréales sauvages vers la découverte des techniques de leur domestication. En d'autres termes, la fête mésolithique est à l'origine de la diète néolithique. À l'image de ce qui se passe dans les contrées atlantiques de l'extrême occident européen, où les derniers mésolithiques d'Armorique auraient pu ériger des pierres levées chargées de symboles marins et agraires (Serge Cassen, 2008 : 17) ou encore à l'instar de ce qui se passe sur les rives du Danube, en Serbie orientale, quand le dernier peuple de pêcheurs mésolithiques de Lepenski Vir sculpte de gros galets à l'image de dieux aquatiques, nous pouvons aussi suggérer que les manifestations emblématiques de Göbekli Tepe sont de l'ordre de l'affirmation et du refus. Refus que l'on évoque moins souvent que le choix ou le désir d'accéder à l'économie agraire. L'avantage qu'ont pu ressentir les populations dites pré-néolithiques à rester singulières et à résister à leur incorporation dans un monde pleinement agraire est une possibilité.

L'ethnologie si souvent requise est très nuancée sur les rapports entre collecteurs et producteurs. Les avantages que procurent leurs statuts respectifs ne les engagent pas nécessairement à changer leur

mode de vie. Par exemple, Bernard Sellato (1989) nous décrit les relations entre les Dayak, agriculteurs des basses terres de Bornéo (Indonésie) et les peuples de la forêt, les Punans. On comprend l'avantage – au moins à l'époque de l'enquête de Bernard Sellato – que ces derniers peuvent tirer de leurs échanges avec les sédentaires et le désir qu'ils formulent de conserver leur mode de vie nomade. « Comme les Tziganes de nos pays et sur la base de valeurs idéologiques similaires, les Punans refusent de s'intégrer dans un système statique et contraignant » (Bernard Sellato, 1991 : 182).

Cet exemple ne permet pas vraiment de juger la situation du Néolithique acéramique (PPNA et PPNB), dont tout compte fait on sait peu de choses, mais il a au moins le mérite, selon nous, d'ouvrir la voie à un doute raisonnable sur les modèles déterministes de la Néolithisation. Pour l'archéologue qui étudie des cultures matérielles, ou pour l'anthropologue qui analyse les rapports conjoints entre les groupes humains et la matière des mythes, les langues et les comportements en société, la distinction entre économie de prédation et économie de production est opérante d'un point de vue méthodologique. Mais cette division tient aussi à la volonté de maintenir une conception de l'histoire par stades techno-économiques. Même si se nourrir impose des obligations, la notion de productivité peut être remise en cause dans sa définition matérialiste. Ce que Pierre Clastres exprime par une formule : « L'infrastructure économique ne détermine pas du tout son reflet corollaire, la superstructure politique, puisque celle-ci apparaît indépendante de sa base matérielle » (Pierre Clastres, 1974 : 172)[24]. Cette idée relève d'une mise de côté ambitieuse des analyses structuralistes et marxistes au profit de l'intentionnalité politique. L'idée nous interroge sur la cohérence d'un déterministe, héritée de l'archéologie du XIX[e] siècle, lorsqu'elle fonde des modèles concurrents du rapport à la nature, chasseurs d'un côté, agriculteurs de l'autre sur une base strictement économique.

Le *credo* a été remis en question de façon magistrale par Alain Testart (2022 [1982]) dans *Les Chasseurs-cueilleurs ou l'origine des inégalités* qui vient d'être réédité avec une intéressante préface de Valérie Lécrivain et Geoffroy de Saulieu. L'auteur revient sur le déterminisme social en impliquant le stockage chez les collecteurs de nourriture. Pourtant, tout en réfutant la thèse d'un évolutionnisme linéaire, il ne renonce pas à une classification déterministe fondée sur un choix technique, en l'occurrence le stockage. Il existe des peuples collecteurs-stockeurs et, par conséquent, une économie différée et possiblement la constitution de lieux de vie pérennes. Cette organisation rejoint par ses aspects et son efficacité et ses rendements, le mode de vie agraire. À partir de là, on peut difficilement réfuter le principe de la création d'un surplus économique sans accroissement des forces de production. C'est un peu le mécanisme qui permet le *potlatch* dans les sociétés autochtones de la côte nord-ouest de l'Amérique du Nord. Même si la dépense est compensée par le contre-don, celui-ci n'est ni immédiat ni certain, et la crainte d'un appauvrissement nécessite d'augmenter la productivité, de mettre en place les conditions politiques de son efficacité, éventuellement par le pillage, afin de rétablir les stocks destinés à un nouveau banquet.

C'est un point de discussion à entamer avec les ethnologues. À ce titre, un article de Bernard Arcand fait le tour des arguments qui conduiraient à rejeter la valeur de la division entre prédateurs et producteurs ou au moins à en atténuer la distance. Il suggère d'ailleurs dans sa conclusion : « [...] l'examen d'une typologie fondée sur les rapports de pouvoir, c'est-à-dire un nouveau mode de classement qui poursuivrait les travaux de Testart et Woodburn en prenant son départ au point où ils nous ont mené et là précisément où leurs typologies nous font défaut » (Bernard Arcand, 1988 : 32). Ce qu'Alain Testart n'a pas manqué de proposer plus tard. On peut néanmoins souligner avec Jean-Denis Vigne (2010 : 259) que :

> « [...] par son emprise géographique croissante, par de véritables manipulations des espèces faisant de l'homme un facteur d'évolution biogéographique, voire biologique [Planhol, 2004], l'appropriation néolithique des plantes et des animaux confère cependant une tout autre ampleur à l'anthropisation néolithique. »

Gardons, toutefois présent à l'esprit que l'ampleur de cet effet sur la faune sauvage et le peuplement végétal est de l'ordre de l'évidence, dans la mesure où nous savons par l'examen de notre histoire que les peuples agraires vont dominer le monde à un moment donné et que cette domination a des causes internes, d'ordre culturel et économique et des causes externes, d'ordre climatique et environnemental. On oublie très souvent aussi, d'évaluer cet effet à travers le peuplement, ou plus exactement la démographie qui à notre avis reste un facteur déterminant, à la fois en termes de pression environnementale et de vitesse de transmission des innovations techniques. On se souviendra qu'au moment de l'arrivée des premiers européens au Québec, vivaient depuis plus dix siècles des peuples nomades (Innus et Montagnais) et des peuples agraires sédentaires (Iroquoiens). Même si les villages ceinturés pouvaient abriter plusieurs centaines de personnes, on estime à environ 300 000 le nombre d'habitants dans ce territoire grand comme 2,8 fois la France, au moment de l'arrivé des européens modernes (Denis Delâge, 1991 [1985]). On en tirera l'opinion que c'est l'économie cumulative importée par quelques centaines, puis quelques milliers de colons et non l'agriculture et l'élevage en tant que tels, qui va transformer de façon irréversible les paysages et provoquer une croissance exponentielle de la population en quelques siècles.

On peut appliquer ce constat à de nombreuses régions du monde. En ce qui concerne le Néolithique, l'analyse globale et les analyses locales de ce phénomène de conquête économique n'ont pas la même portée et n'aboutissent pas nécessairement aux mêmes conclusions, même si les deux échelles sont dépendantes. On peut aussi aborder la question de la montée en puissance de l'économie agraire par d'autres approches, en inversant, comme proposé plus haut par Clastres, le rapport des superstructures (productions non matérielles : institutions, religion) aux infrastructures (conditions de production). Il y a en effet des partitions symboliques fortes au cours des époques antéhistoriques qui montrent des césures importantes entre les représentations idéelles (religieuses) des populations paléolithiques, mésolithiques et néolithiques. Peu de filiations les relient, des ruptures sémiologiques claires les séparent. Un changement dans le mode de vie serait de la sorte « anticipé » par la modification des productions symboliques. Ce changement traduirait un nouveau rapport entre les sociétés et leur milieu préparant ainsi le passage à l'économie agraire. C'est la proposition de Jacques Cauvin dans *La Révolution des symboles* (1994). L'Orient préagricole – mais ce n'est pas le seul – offre ainsi une situation intéressante pour étudier la refonte des symboles, des bestiaires, des lieux de vie ou leurs permanences. Néanmoins, la néolithisation n'est plus considérée comme un processus linéaire. Les données archéologiques, notamment dans les régions atlantiques et méditerranéennes en Europe, ont montré son caractère imbriqué (Grégor Marchand, 2010, 2014). On peut en déduire que le mode de vie des peuples pêcheurs et chasseurs et collecteurs est resté longtemps une alternative à celui des peuples agraires. Ce que propose Cauvin ramène finalement le principe à la litote d'André Leroi-Gourhan pour qui une société opère un changement (de nature technique dans le texte) quand ses membres sont préparés à l'accepter (André Leroi-Gourhan, 1993 [1943]). Toute la question revient à savoir à quels moments cette acceptation ou ce refus - dont on ne saisirait que les conséquences -, se produit, selon quels processus psychologiques et quels ressors techniques, pour quels avantages.

Tour d'horizon

Le thème du banquet, parmi d'autres, contribue à cette réflexion de fond sur le principe d'un devenir finalisé qui guiderait les évolutions sociales et gouvernerait la psychologie des individus en groupe. Une connaissance rassurante fondée sur des universaux et des comportements, attitudes, croyances archétypaux, susceptibles de nous laisser penser que nous savons où nous allons. C'est humain et peut-être scientifiquement investi ? En archéologie, la question du banquet laisse entrevoir la nécessité d'une synthèse entre des données matérielles (foyers, vases) urbanistiques (lieux de rassemblement) taphonomiques et quantitatives (restes animaux, humains compris et restes végétaux), chimiques

(analyses isotopes et ADN des résidus) ; auxquelles on ajoute le corpus symbolique (images, objet-signes). Le caractère cérémoniel est plus difficile à mettre en évidence. Il mobilise les pratiques alimentaires d'exception (gros animaux, abattage massif, festins mortuaires, sacrifices, anthropophagie) et les investissements techniques qui les accompagnent (concentrations de fours, aires cérémonielles, places centrales, etc.), éventuellement, la présence de sépultures qui renvoient à différents paramètres (sexe, viatique, distribution spatiale).

Pour revenir au banquet, nous avons déjà quelques éléments qui permettent de proposer une interprétation générale en deux temps. D'abord, affirmer de façon normative l'existence du banquet cérémoniel au Néolithique, et nous pourrions en rester là. Or, une interprétation plus large se détache de cette problématique. Nous avons hésité à la donner mais elle pose une question qui, en fin de compte, nous préoccupe et nous inquiète et nous invite à une approche globalisante : celle de la possibilité d'une ontologie universelle. Si le banquet cérémoniel a bien existé dans des temps très lointains, il est difficile à discerner. Le reconnaître revient à s'accorder sur les catégories de données susceptibles de l'identifier et sur la définition du mot et de la nuance qu'apporte le terme « cérémoniel ». Il serait vain de chercher une réponse simple, d'autant que ce choix est déterminé par les possibilités limitées de l'archéologie, ici néolithique, donc une période de l'histoire pour laquelle les témoignages se réduisent à des données matérielles qui ne sont que les ombres des objets et des faits sociaux projetées sur notre compréhension ethnocentrée du monde. De cette infirmité, nous présentons d'avance nos excuses. Mais, puisqu'il nous faut nous résoudre à choisir des éléments significatifs, nous définissons le banquet cérémoniel en ce qu'il **rassemble, fédère, consacre** et **symbolise**. Examinons ces quatre critères.

Il rassemble.
La présence des grands fours à pierres de cuisson illustre cette possibilité. Il ne fait guère de doute que leur densité sur certains sites peut être mise en rapport avec des rassemblements de nombreuses personnes (cas de Villeneuve-Tolosane-La Plaine). Nous aurons donc des lieux de rassemblement autour de ces dispositifs. Qu'y mangeait-on ? Le four peut cuire des végétaux et des viandes à l'étouffée. Les mets en quantité seraient socialement valorisés et capables de satisfaire les convives. Sinon, à quoi bon ? On songe plutôt à des animaux de grande taille, en accord avec un abattage massif qui semble indispensable, ou à de grandes quantités de céréales. Les analyses isotopiques et de phytolithes tendent à le confirmer. Dans le Néolithique européen, les festins de viande se rapportent surtout aux bovins, ovins, capridés, porcs selon les moyens du groupe, mais probablement pas à la sauvagine. L'humain faisait-il l'objet d'un banquet ? Depuis la mise au jour des restes considérés comme cannibalisés à Fontbrégoua la question est posée. Les fours indiquent des lieux de rassemblement, des festins, des banquets ? Leur dimension est indépendante de la taille de l'animal qui n'est pas entier mais découpé. La longueur des fours et leur nombre indiquent en revanche la quantité de nourriture et le nombre des convives. Nous n'avons pas fait le calcul mais il est envisageable. Au Proche orient, à Göbleki Tepe, niveau II, dans une économie pré-agricole maintenue, l'abondance de nourriture devait obliger les habitants à intensifier la récolte de végétaux sauvages. Rien, sinon un présupposé purement théorique, ne démontre qu'une intensification de la production conduise à l'invention de l'agriculture. C'est un biais de confirmation. Il est avancé que d'autres facteurs entrent en jeu. Cette productivité implique *a priori* un stockage important des céréales sauvages en vue de la production d'une grande quantité de farine. Nous avons aussi souligné le rôle de la récolte et de la consommation des glands, peu envisagée jusqu'à présent. La problématique est également posée à propos des concentrations de silos. Ces aires d'ensilage répondent au besoin de nourrir une population importante. La quantité pourrait dépasser les besoins courants d'une économie vivrière. Existait-il des sortes de *potlatch* pendant le Chasséen méridional ? Ces vastes aires d'ensilage disparaissent au troisième millénaire en Languedoc, de même que les grands fours à pierres de cuisson pour réapparaître à l'âge du Bronze.

Il fédère.
Ces réunions communautaires se traduiraient par la présence de convives d'origines géographiques et culturelles diverses réunis pour l'occasion. Cette mixité ne peut pas se matérialiser par les fours qui livrent trop peu ou pas de mobilier, à moins d'envisager une typologie à valeur culturelle des dispositifs de cuisson. Les convives, en toute logique (mais est-ce suffisant ?), ne construisent pas sur place leur propres dispositifs de cuisson. Nous ne savons pas s'ils viennent avec les denrées et les animaux à consommer et partagent les travaux de construction. Le mobilier archéologique par sa diversité peut être une bonne indication mais il est toujours délicat de se limiter à son analyse comparative dans des sites où les méthodes de fouilles extensives interdisent les corrélations. L'association à un même événement de fours disposés en batterie est envisageable à condition d'appliquer les méthodes de remontage des pierres de cuisson, ainsi que les analyses physiques des structures de maintien et de leur comblement. Cependant, à Herxheim, l'analyse typologique et technologique des vases dans les rejets alimentaires ou les dépôts funéraires (nous laissons le débat ouvert) illustre de telles convergences. Toujours à Herxheim, l'analyse par la méthode du strontium a permis de déterminer l'origine – de naissance – proche et lointaine des morts.

Il consacre : une union de convives.
Peut-on envisager le banquet néolithique comme une occasion d'échanges matrimoniaux et d'alliances ? Il faudrait être en mesure de reconnaître les productions matérielles qui peuvent s'y rapporter. Nous avons les déchets des dépotoirs, les restes humains dans des tombes pour éclairer la question. Des transferts sont matérialisés par la présence de matériaux ou d'images que nous jugeons emblématiques (armatures de flèches, éléments de parure, métal, statuaire...). Nous ne pouvons pas apporter de réponse claire mais la question n'est pas insolvable. Elle mérite d'être posée et étudiée.

Il symbolise.
Le symbole doit avoir un caractère qui le distingue de l'ensemble des signaux qui se rapportent aux comportements usuels. Si le banquet symbolise, c'est que des cérémonies ont produit des témoins signifiants. On pense à l'anthropophagie de masse et aux calottes crâniennes ayant servi de récipient. Mais l'on pense aussi à la consommation de liquides à charge symbolique forte, comme la bière ou d'autres boissons alcooliques, et peut-être le lait ? On pourrait évoquer le sacrifice d'animaux, consommés ou non, mais on sait la difficulté en archéologie à distinguer une mise à mort accompagnée d'un rituel. Nous aurions pu aborder ce point dans notre énoncé. On imagine mal l'abattage de grosses bêtes ou même de gens, sans manifestation d'un rite. À partir de ce postulat, il semble possible d'élaborer la méthode qui permettrait d'y parvenir, sans systématiquement mobiliser des référentiels ethnographiques. Cependant, et nous insistons sur ce point, nous devons aussi prendre en compte d'autres dimensions comme par exemple une dimension métrologique qui nous a interpellés à la lecture d'un article de Pierre le Roux qui a codirigé un ouvrage sur ce sujet (Pierre Le Roux, Bernard Sellato *et al.*, 2004) Imbriquée dans une dimension métaphorique du monde, les sociétés « non modernes » (pour reprendre l'expression de Philippe Descola) perçoivent et rendent compte d'une métrologie qui renvoie à une conception globalisante du monde. Le préhistorien est peut-être apte à saisir le décompte, l'organisation, le rythme – celui que nous fait concevoir André Leroi-Gourhan à travers le style technique (Pierre Le Roux, 2004 : 23). La dimension sociale de la construction des paysages envisagée à travers le *landscape setting* de nos collègues britanniques et portugais (Susana Olivera Jorge, 2005 ; Vítor Olivera Jorge, 2003) relève aussi d'une scénographie et de la métrologie, tout comme le séquençage de la construction des enceintes et des villages appartenant à diverses cultures archéologiques de la fin du Néolithique en Méditerranée occidentale (Pedro Díaz-Del-Río, 2008). Ici ce sont des foyers, et pour prendre un exemple précis d'après l'examen des plans publiés sur les bâtiments communautaires du PPNA et du PPNB, on peut se rendre compte qu'ils sont construits en Syrie à Jerf el Ahmar selon une séquence hexamétrique et en Anatolie à Göbekli Tepe, Nevali Çori et Karahan Tepe selon une séquence pentamétrique. Voir aussi la séquence

hexamétrique des enceintes polygonales languedociennes (fig. 25 : C, *supra).* Le rythme fait signe. Ces métriques renforcent le caractère symbolique des lieux et des rassemblements qui s'y tiennent. En réunissant ces quatre principes, aux lacunes près concernant nos connaissances, on peut affirmer que le banquet cérémoniel néolithique était fait de cuissons collectives, de lieux ou de bâtiments communautaires, de festins cannibales et de vases à boire, accompagnés de gestes et de mobiliers indiquant une « activité spécifique orientée vers un processus de reproduction sociale », autrement dit, pour traduire ce « néo-parler », de cérémonies. Néanmoins, le banquet prenait autant de formes qu'il existait de possibilités de combiner les quatre paramètres que nous venons de détailler.

Réflexion faite, il manque dans notre liste d'éléments significatifs (rassembler, fédérer, consacrer, symboliser), un autre paramètre que nous avions déjà évoqué : **dépenser**.
Le banquet est dispendieux. Cette dépense de moyens et d'énergie implique la richesse. La dépense magnifie le pouvoir – ou plus exactement la souveraineté – du *leader* assuré par une réalisation collective grandiose qui le reconduit dans la durée par le souvenir du festin, et le consacre par la présence des dieux. On peut aussi proposer que le banquet et les cérémonies qui l'accompagnent nouent le lien symbolique exprimé par les valeurs nourricières de la terre pourvoyeuse de richesses et célèbre la mort et la renaissance. Cette dépense renvoie aussi à une tonalité qui ne relève pas seulement de l'analyse fonctionnaliste et d'un acte socialement déterminé. Elle fait surgir en arrière-plan de toute considération matérielle, la « part maudite », cet écoulement excédentaire de l'énergie fournie par le rayonnement solaire qui guide, dans l'édifiant essai de Georges Bataille, le destin humain condamné à dissiper de façon compulsive cette richesse en un gaspillage magnifié par les destructions collectives (Georges Bataille, 1949). Il en ressort un lien entre la perte et le sacré. On trouvera sans doute à relativiser les propos tenus dans ce texte par des exemples plus pertinents que ceux choisis par Bataille. Par exemple, la notion de « reste », « d'unité en plus » en Asie du Sud-Est, qui répond d'ailleurs à ce principe de part sacrée, telle que nous le présente Pierre Le Roux (2004 : 62-65) dans l'article déjà cité sur les poids et mesures. En fait les exemples donnés par Bataille sont plus pédagogiques que démonstratifs. Ils engagent néanmoins la démarche scientifique, à la « mesure » des références de son époque (Cédric Mong-Hy, 2012). En dissipant l'énergie solaire, l'humanité ne devient pas un travers de la Nature, une exception, et n'est pas en incapacité. Au contraire, le besoin d'acquérir, de posséder constitue, dans les faits, le paramètre constant, organique, consubstantiel, qui dépasse la nature animale, qui n'a rien de commun avec une quelconque hypothèse évolutionniste, une justification de nos actes ou une condamnation morale. Pour ne prendre qu'un exemple, le ralliement mondial à une seule forme économique excepte des cultures que l'on s'efforce de protéger de nous-mêmes ou qui s'efforcent de se protéger de nous, telles des reliques.

Depuis les antiques croyances d'apocalypse jusqu'aux écrits modernes, tels ceux d'Aldous Huxley, de George Orwell ou de James A. Corey, tous les récits dystopiques le proclament : nous savons cette pulsion profonde qui ne connaît pas ses limites. « Nous sommes des effets du soleil », ce pourvoyeur qui ne réclame rien en échange et charge notre monde d'une énergie que la vie s'applique à dissiper. Mais à quel prix social et écologique ? Le constat apodictique conduit inévitablement au saccage des existences et des milieux, à l'étiolement de la biodiversité, à la désertification de notre planète. Déjà, l'humanité projette cette nécessité dans la conquête des étoiles et fait de ce projet l'une des premières économies mondiales, car le progrès se justifie à travers la destruction exportée par le dépassement de nouvelles frontières. L'entropie dans « toutes les formes possibles de ruines » dévoile aussi son ampleur. Peut-être qu'une étude plus approfondie nous prouverait que ce désir initial n'existe pas sous cette forme dans toutes les sociétés, que certains individus en ont conscience et en ralentissent ses effets. Pour sauvegarder un équilibre, ou un sentiment d'équilibre, ils fondent un rapport intime et stable avec leur milieu et leur communauté de vie. Mais on pourrait rétorquer que sous les coups de boutoir de notre irrépressible fonction de possession et de dilapidation, ces sociétés se consument sous nos yeux, se dispersent et se volatilisent.

On pourrait aussi exciper que les sociétés, immensément variées, et les individualités qui les composent, ne sont pas engagées dans une stratégie dispendieuse lorsqu'il s'agit de célébrer leur pouvoir, leur liberté et leur indépendance, mais qu'elles se révèlent en revanche dans d'extraordinaires capacités créatrices. Il s'agirait ici d'un jugement de valeur qui ne fait pas une exception à la règle. L'existence précaire, angoissante dans sa finitude, dédouanerait de toute cause et de tout effet si n'étaient le sentiment organique de la fraternité et le souci de préserver la miette d'altérité cachée dans les descendances. Promesse eschatologique miraculeuse, pour les plus stupides d'entre nous, ou conscience des conditions de notre amélioration et d'une destinée viable pour les autres. La confrontation avec ce déterminisme dérangeant – ou la honte pour le versus religieux – conduit à surmonter cette angoisse existentielle et la perte de notre « animalité bienheureuse » en affichant sa cause première. Par la célébration du gaspillage, en officiant par les rites l'alliance de la mort et de la vie, en convoquant les dieux à souper et les fraternités à s'afficher, dans une parodie nourricière festive et sacralisée ou rassurante qui reproduit par sa prodigalité même d'indispensables mises en scène depuis les époques les plus lointaine, le festin est devenu universel, et le banquet est maintenant mondial.

Épilogue

Ceci étant dit, car il n'est pas de science sans conscience, même candide, cette rencontre autour du banquet cérémoniel fut l'occasion d'écouter et de découvrir un champ d'investigation archéologique renouvelé par le discours de l'ethnologue. Tant il est vrai que nous avons tendance à nous inspirer de cette parole qui relaie celle de peuples réels qui sont pourtant probablement loin de correspondre aux peuples invisibles que nous étudions. Mais comment le savoir ? Ce qui est certain, à notre avis, c'est que l'anthropologie nous oblige à rénover en profondeur les modèles comportementaux que nous avions calqués sur une sociologie du quotidien très insuffisante – car nous ne sommes pas non plus sociologues. Ce retournement a été pris dans les années 1980, quand Alain Testart proposa, pour nombre d'entre nous, la révélation d'un monde qui s'agitait de l'autre côté du miroir et qu'Alain Gallay, plaidant pour l'archéologie de demain, nous incitait à regarder de plus près une nouvelle norme, celle d'une « anthropologie totale » – avatar ambitieux de la totalité de Mauss. Impulsant les recherches en ethnoarchéologie, Pierre et Anne-Marie Pétrequin avaient lancé la méthode depuis leurs recherches sur la lagune de Ganvier au Bénin, puis celles qu'ils conduisirent en Nouvelle-Guinée. L'étude de la culture matérielle s'élargissait ainsi à de nouvelles perspectives. Ces travaux et ceux de l'équipe de Genève dans le delta intérieur du fleuve Niger et en pays dogon (Mali) nous incitaient, avec le concours des idées de l'anthropologue, à remettre sur l'établi ce que nous pensions savoir et à nous nourrir des nouveaux référentiels.

Nous étions nombreux à prendre le train en marche. Le trajet nous plaisait. Nous admirions le paysage et réécrivions la classification des groupes culturels dans nos cahiers de voyage. Mais ce paysage sera à la même époque celui des zones péri-urbaines de notre pays car, à la fin des années 1990, la donne avait déjà changé. L'archéologie préventive roulait à son tour sur ses propres rails. En renversant les anciens paradigmes, elle faisait faire peau neuve à la discipline avec sa propre révolution. Elle réinventait ce que l'archéologie avait mis des décennies, parfois des siècles, à compiler savamment. À cette époque, face à elle, de par le monde, d'autres archéologies se mettaient en marche. Dans le sud-ouest asiatique, en Chine même, dans les plaines d'Ukraine et un peu partout, des découvertes extraordinaires ou modestes redessinaient les contours du Néolithique, appliquaient aux anciennes thèses toujours en cours des scénarios drastiquement différents. Au long des années, l'empilement des données créa une telle accumulation qu'il devint compliqué de dépasser le cadre géographique de sa région et le confort de sa période chronologique pour suivre l'évolution des connaissances. Il y eut bien *La Protohistoire de l'Europe* de Jan Lichardus & Marion Lichardus-Itten (1985), *Le Néolithique des Lacs* de Pierre et Anne-Marie Pétrequin (1988), *La France de la Préhistoire* de Jean-Paul Demoule (1990), *La Mer partagée* de Jean Guilaine

(1994), qui offraient, sous la diversité des formes de langage et d'approches, une synthèse saisissante sur la Protohistoire de l'Europe. Néanmoins, elle fut vite à actualiser. Finalement, à partir des années 2000, Internet mit tout le monde au courant de presque tout et il devint alors périlleux de proposer des ouvrages de synthèse et des manuels dépassés en quelques années par la célérité de la communication scientifique. Trente ans plus tard en effet, submergés par un référentiel surdimensionné, il ne nous vient presque plus à l'esprit d'utiliser dans son ensemble cette masse de données. Galaxie mouvante éjectant des connaissances comme le ferait le soleil de ses éruptions, un peu à l'image de ce que sont, ou furent pour l'ethnologue, selon à peu près la même image, le chatoiement des sociétés humaines qui se dispersent et oublient maintenant inexorablement « le dit des vrais hommes ». Leur altérité se fond dans le monde industriel et se refonde difficilement. Le savoir des Cashinahua et celui des autres demeurent certes dans les notes, les manuscrits et la parole des témoins, qui commencent déjà à tenir lieu de registre des « immémoriaux ». L'ethnologie en train de muter vers sa propre archéologie fera-t-elle à son tour la course à l'anthropologie prédictive ?

Cet avenir nous concerne, mais encore davantage la masse critique des données archéologiques acquises. Dans ce fatras, il redevient possible de puiser sans complexe nos référentiels et d'y inscrire nos interprétations dans une unité de temps long, une unité de méthode, une unité de pratique et une unité de langage. Donc *quid* de l'ethnologie ? Armés de l'acquis des leçons de l'anthropologie, les archéologues y reviennent pour une confrontation qui aide à mettre de l'ordre dans les données, pour la connaissance de scénarios maîtrisés qui inspirent de nouvelles problématiques, pour des débats indispensables à l'harmonisation des savoirs et des concepts. C'est ce que nous avons fait ici, à l'université de Strasbourg, lors de ce colloque sur le banquet cérémoniel. Mais le déroulement du temps n'est pas l'étendue de l'espace. Aussi, en historiens, il nous semble que l'universalité est une idée à évaluer, que les comportements répertoriés peuvent ne pas expliquer des situations anciennes, que les situations anciennes peuvent enrichir le corpus général des sociétés. Nous n'en sommes pas tout à fait certains, mais il se pourrait que l'archéologie en tant que discipline des sciences sociales et humaines gagne à développer ou à affirmer une méthode de résolution des questionnements qui lui soit propre et à se refuser d'essentialiser de façon systématique les comportements humains.

Néanmoins, quand une pratique reste presqu'exclusivement fondée sur le fait économique, la fonction des outils, la taphonomie des vestiges ou la dégradation des milieux, quand l'ethnoarchéologue se risque parfois à projeter cette approche sur les populations qu'il fréquente dans ses missions (Olivier Gosselain, 2011), les parts d'études métrologique, rituelle, symbolique et même psycho-sociologique ou de la motricité et du style paraissent relever d'une pratique trop inaccessible pour être admises comme rationnelles. Cette suspicion est en grande partie fondée par les débordements d'une archéologie considérée comme fantasmatique et d'un créationnisme de tout poil qui possède des techniques de langage qui convaincront toujours ceux qui ne veulent pas savoir. Les professeurs de la foi, érigés en sachants, rencontrent une large adhésion qui remplit des centaines de pages du Web. Parfois les accumulations de poncifs sur le symbolisme, le rituel, la mort, le genre, la néolithisation, qui relèvent davantage chez l'archéologue de la paresse intellectuelle que de l'ignorance, contribuent aussi à éloigner les chercheurs de sujets considérés à tort comme obsolètes. Il peut arriver que pour s'en dédouaner l'archéologue se tourne vers l'anthropologue et vers les recherches de l'ethnologue pour y trouver une forme de caution. D'où vient donc ce complexe, alors que la réflexion de l'historien n'a rien à envier à celle du physicien et que la connaissance de la matière des sociétés est bien plus enrichie par le premier que par le second ? Le manque d'assurance ou le désir d'être imparable, allez savoir ! Peut-être est-il temps d'assumer et d'approfondir les modalités de nos jumelages, tout en restant attaché au principe poppérien de la preuve ? C'est ce que prône Alain Gallay (2012), mais, à ce qu'il nous semble, dans les limites trop strictes d'un captage de connaissances externes (rétrodiction) qui, à notre avis, prend des aspects dogmatiques qui subordonnent tout fait archéologique à un fait avéré en anthropologie sociale.

Pour donner un exemple, le rapport entre le phénomène mégalithique et les sociétés à pouvoir fondé sur la richesse ostentatoire et même sur une souveraineté supra-communautaire, appliqué aux faits archéologiques est en passe de devenir systématique (Alain Gallay, 2006). L'éclairage ethnographique met en lumière cette dimension politique qui n'avait pas vraiment échappé aux archéologues, mais sur laquelle les mots n'étaient pas mis. L'hypothèse est indéniablement utile, même si elle reste une généralisation à partir de cas particuliers qui n'ont pas nécessairement de lien entre eux, sinon une classification des sociétés faite *a posteriori*. Mais savons-nous faire autrement que de jouer au chat et à la souris entre les faits et les concepts et raisonner de façon circulaire ?

Ici nous vient l'à propos d'une citation qui nous a frappé, qu'un ethnologue, Pierre Le Roux, nous donne dans son texte d'introduction aux *Messagers divins* intitulé « La femme et l'oiseau... » :

> « "[...] Si Aristote conçoit Dieu comme la Pensée, la rose l'imagine comme un Parfum... et tous deux ont raison". En effet, si l'on peut éventuellement considérer, dans le contexte précis de telle ou telle autre société, que chacun des thèmes est appréhendé à la manière d'un phénomène social total, à tort ou à raison, en décrivant ou bien en forçant la réalité, il s'agit bien dans tous les cas d'ouvrir une succession de fenêtres différentes sur un même objet d'étude... » (Pierre Le Roux, 2006 : 30).

Savoir n'est pas croire, mais ouvrir les différentes fenêtres qui éclairent la connaissance. Ces mots nous rappellent aussi, puisque nous ne sommes plus prisonniers d'un champ disciplinaire, le poème très signifiant de Julos Beaucarne, « De mémoire de rose... », inspiré de Fontenelle, auteur des *Entretiens sur la pluralité des mondes* (1686). Le poème, les entretiens et la réflexion de l'ethnologue sont l'expression de temporalités relatives à différents espaces-temps pris en compte. Ce qu'écrit Fontenelle à propos d'une dent en or venue miraculeusement à un enfant de sept ans, c'est que la croyance en la cause ne devrait pas orienter l'observation des faits :

> « Assurons-nous bien du fait, avant que de nous inquiéter de la cause. Il est vrai que cette méthode est bien lente pour la plupart des gens qui courent naturellement à la cause, et passent par-dessus la vérité du fait ; mais enfin nous éviterons le ridicule d'avoir trouvé la cause de ce qui n'est point. [...] Cela veut dire que non seulement nous n'avons pas les principes qui mènent au vrai, mais que nous en avons d'autres qui s'accommodent très bien avec le faux » (Bernard Le Bouyer de Fontenelle, *Livre IV*, 1687 : 31-32 et 34-35)

Donc la méfiance vient avec l'étude. Bernard Le Bouyer de Fontenelle, qu'il est agréable de rappeler ici, ne semble pas convaincu par ce qui brille. C'est sans doute que prônant le lien entre savoir et plaisir rien d'autre ne vaut pour lui que la déduction née de l'observation scrupuleuse et passionnante des choses (Sophie Audidière, 2008). On pourrait craindre à le suivre qu'un danger de relativisme nous guette ? Probablement pas car si les pensées méritent d'être entendues et considérées sans *a priori* sur ceux qui les professent, toutes les opinions ne se valent pas, car un jugement de fait ne sera jamais un jugement relatif. En revanche, comme nous le rappellent les auteurs que nous aimons citer, il existe des jugements qui ne sont pas des relations de faits. La chose est assez simple en archéologie. Pour rebondir sur l'exemple précédent, si nous évaluons le mégalithisme de Göbleki Tepe et le gigantisme de Jéricho ou de Maidanetske à l'aune de considérations autres que morales et déterministes, nous trouvons alors un inventaire de « faits significatifs » contradictoires, de différents ordres. Ces ordres sont à la fois techniques (l'ingéniosité qui permet à moindre coût de déplacer une lourde masse de pierre, sans impliquer des dizaines ou des centaines de convives), idéels (une pierre dressée de quelques kilogrammes vaut en signification une pierre de plusieurs tonnes), fonctionnels (une tour qui sert à l'astronomie, ou la surveillance, un édifice qui sert aux réunions, à l'ostentation, aux deux) et des visées paradigmatiques (symbolique, sociologique, métaphorique, métrologique). Aucun domaine ne va sans les autres : le rapport à l'hypothèse est systémique, l'équilibre des significations est tendu entre tous les

termes du jugement de fait où, il est vrai, l'erreur se glisse toujours. Dans le cas du thème du banquet – car il faut bien revenir du plaisir que procure l'éloignement de la digression –, sa dimension ontologique se réduit la plupart du temps à de vagues évocations de festins et de partages de nourriture festive où l'on boit, où l'on consomme, où l'on jouit, où l'on prie, où l'on chante, où l'on domine, où l'on s'asservit une fois servi, où l'on philosophe aussi, parfois, et où l'on meurt d'une certaine façon. Mais c'est un compte rendu insuffisant. En d'autres termes, nous croyons intéressant de trouver des réponses qui ne se rapportent pas seulement aux apparences.

BIBLIOGRAPHIE

ALLARD, Olivier, 2020, « Faut-il encore lire Clastres ? », *L'Homme. Revue française d'anthropologie*, 236, « Les fins de l'égalitarisme », p. 159-176.

ARD, Vincent & Olivier WELLER, 2012, « La céramique 2. Les vases de "type Champ-Durand" : témoins d'une exploitation du sel au Néolithique récent dans le Marais poitevin », p. 319-343 *in* Roger Joussaume (dir) : *L'Enceinte néolithique de Champ-Durand à Nieul-sur-l'Autise (Vendée)*, Chauvigny, Association des publications chauvinoises (« Mémoires de la Société de recherches archéologiques de Chauvigny », XLIV), 685 p.

ASSOUN, Paul-Laurent, 2016, « L'événement "Totem et Tabou". L'envers inconscient du collectif », *Research in Psychoanalysis*, 1 (21), p. 34-42 (https://doi.org/10.3917/rep1.021.0034a).

ATAKUMAN, Çiğdem, 2015, « From Monuments to Miniatures. Emergence of Stamps and Related Image-bearing Objects during the Neolithic », *Cambridge Archaeological Journal*, 25, p. 759-788 (DOI :10.1017/S0959774315000396).

ARTHUR, John W., 2002, « Pottery use-alteration as an indicator of socioeconomic status. An ethnoarchaeological study of the Gamo of Ethiopia », *Journal of Archaeological Method and Theory*, 9 (4), p. 331-355.

ATTALI, Jacques, 1996 [1979], *L'Ordre cannibale. Vie et mort de ma médecine*, Paris, Grasset, 326 p.

AUDIDIÈRE, Sophie, 2007, « *Libido sciendi*. Plaisir et douleur dans le monde fontenellien du savoir », *Revue Fontenelle (*5), p. 21-36.

AURENCHE, Olivier, 1997, « Balanophagie : mythe ou réalité ? », *Paléorient,* 23 (1), p. 75-85.

BATAILLE, Georges, 1967 [1949], *La Part maudite,* précédé de *La Notion de dépense*, Paris, Éd. de Minuit, 232 p.

BAHN, Paul, 1991, « Replies to P. Villa », *Nature*, 351, p. 614.

BEECHING, Alain, 2003, « Organisation spatiale et symbolique du rituel funéraire chasséen en moyenne vallée du Rhône. Première approche », p. 231-239 *in* Philippe Chambon & Jean Leclerc (dir.) : *Les Pratiques funéraires néolithiques avant 3500 av. J.-C. en France et dans les régions limitrophes. Actes de la table ronde de la Société préhistorique française (Saint-Germain-en-Laye, juin 2001)*, Saint-Germain-en-Laye, Société préhistorique française (« Mémoires de la Société préhistorique française », XXXIII), 333 p.

—, 1989, « Un essai d'archéologie spatiale : les sites néolithiques à structurations naturelles ou aménagées dans le bassin du Rhône moyen », p. 143-163 *in* André d'Anna et Xavier Gutherz (dir.) : *Enceintes, habitats ceinturés et sites perchés du Néolithique au Bronze ancien dans le Sud de la France et les régions voisine*s, Montpellier, Société languedocienne de préhistoire (« Mémoires de la Société languedocienne de préhistoire », 2), 237 p.

BEECHING, Alain, Jacques-Léopold, BROCHIER, Frédéric CORDIER, Dominique BAUDAIS, Philippe HÉNON, Frédéric JALLET, Jean-Michel TREFFORT, Karine RAYNAUD, 2006, « Le Gournier : historique des recherches et présentation d'un "grand site" chasséen en vallée du Rhône », p. 187-205 *in* Alain Beeching, Éric Thirault & Joël Vital (dir.) : *Économie et société à la fin de la Préhistoire & actualité de la recherche. Actes des VIIe rencontres méridionales de préhistoire récente*, Lyon-Bron, Maison de l'Orient et de la Méditerranée (« DARA », 34), 371 p.

BEECHING, Alain, Silvia BRUNI, Sara PESCIO, Luca TROMBINO, 2020, « I focolari a ciottoli combusti del sito neolitico di S. Andrea a Travo (PC) », *Studi di Preistoria e Protostoria*, 6, p. 425-436.

BEECHING Alain, Joël VITAL, Gérard DAL-PRA, 1985, « La terrasse de La Brégoule à Soyons (Ardèche). Une séquence majeure pour la Préhistoire rhodanienne », *Ardèche Archéologique*, 2, p. 4-12.

BELLESCIZE, Luc (de), 2018, « L'Eucharistie chez Ignace d'Antioche et Polycarpe de Smyrne », *Nouvelle revue de théologie*, 132 (2), p. 197-216 (https://www.nrt.be/fr/articles/l-eucharistie-chez-ignace-d-antioche-et-polycarpe-de-smyrne-).

BELLO, Silvia M., Simon A. PARFITT, Chris B. STRINGER, 2011 [en ligne], « Earliest Directly-Dated Human Skull-Cups », *PLoS ONE*, https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/1362585/1/1362585.pdf.

BELLO, Silvia M., Palmira SALADIÉ, Isabel CÁCERES, Antonio RODRÍGUEZ-HIDALGO, Simon A. PARFITT, 2015, « Upper Palaeolithic ritualistic cannibalism at Gough'sCave (Somerset, UK), the human remains from head to toe », *Journal of Human Evolution*, 633, p. 170-189 (doi:10.1016/j.jhevol. 2015.02.016).

BERNOT, Lucien, 1988, « Buveurs et non-buveurs de lait », L'Homme. *Revue française d'anthropologie*, 108, XXVIII (4), n. s. « Les animaux : domestication et représentation », p. 99-107.

BEYNEIX, Alain 2001, « Aux origines de la guerre. Actes de violence et massacres dans le Néolithique européen », *Revue des Études anciennes*, 103 (3-4), p. 329-342.

—, 1998, « La station chasséenne de Château-Percin (Seilh, Haute-Garonne). Les fouilles G. Simonnet 1970-1974 », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 95 (1), p. 77-84.

BILLMAN, R. Brian, Patricia M. LAMBERT, Leonard L. BANKS, 2000, « Cannibalism, Warfare, and Drought in the Mesa Verde Region during the Twelfth Century », *American Antiquity,* 65 (1), p. 145-178 (https://doi.org10.2307/2694812).

BINDER, Didier, Luc JALLOT, Stéphanie THIÉBAULT, Fabien CONVERTINI, Solange FARBOS-TEIXIER, Isabel FIGUEIRAL, Michel GRENET, Olivier KEYSER, Pierre POUPET, Julia WATTEZ, 2002, « Les occupations néolithiques des Petites Bâties (Lamotte-du-Rhône, Vaucluse) », Fiche n. 9, p. 103-122 *in* Collectif : *Archéologie du TGV Méditerranée*, tome 1, *La Préhistoire*, Lattes, Archéologie des sociétés méditerranéennes (« Monographie d'archéologie méditerranéenne », 8), 340 p.

BIXEN, Karen, 1961, *Le Dîner de Babette*, Paris, Gallimard, 256 p.

BLAISE, Émilie, 2005, « L'élevage au Néolithique final dans le sud-est de France. Éléments de réflexion sur la gestion du troupeau », *Anthropozoologica*, 40 (1), p. 191-216.

BOURDIN, Dominique, 2020, *Sigmund Freud, Totem et Tabou,* Paris, Bréal-Studyrama (« La Philothèque »), 219 p.

BORELLO, Maria Angelica, 2014, « La "Culture de Lagozza". Attributs et assemblages céramiques entre le milieu du V[e] et le milieu du IV[e] millénaire en Italie centre-septentrionale », *Notizie Archeologiche Bergomensi*, 22, p. 5-33.

BOUBY, Laurent, Marie-France DIETSCH-SELLAMI, Lucie MARTIN, Philippe MARINVAL, Julian WIETHOLD, 2018, p. 141-152 *in* Jean Guilaine & Dominique Garcia (dir.) : *La Protohistoire de la France*, Paris, Éd. Hermann (« Histoire et archéologie »), 538 p.

BOULESTIN, Bruno, 2010, « Les cannibales mésolithiques de la grotte des Perrats (Charente) », p. 45-47 *in* Jacques Buisson-Catil & Jérôme Primault (dir.) : *Préhistoire entre Vienne et Charente. Hommes et sociétés du Paléolithique. Actes du 27[e] Congrès préhistorique de France de Bordeaux*, Chauvigny, Association des Publications chauvinoises (« Mémoire XXXVIII du Congrès préhistorique de France, Bordeaux »), 483 p.

2012, « Quelques réflexions à propos des coupes crâniennes préhistoriques », p. 35-45 *in* Bruno Boulestin & Dominique Henry-Gambier (dir.) : *Crânes trophées, crânes d'ancêtres et autres pratiques autour de la tête : problèmes d'interprétation en archéologie. Actes de la table ronde pluridisciplinaire, Musée national de Préhistoire, Les Eyzies-de-Tayac, Dordogne, France, 14-16 octobre 2010*, Oxford, Oxford Archaeopress (« BAR International Series », 2415), 161 p. (https://www.academia.edu/7270148/58_Jeunesse_2012_cr%C3%A2nes_foss%C3%A9s_Michelsberg_rituel_sacrifice).

BOULESTIN Bruno & Anne-Sophie COUPEY, 2015, *Cannibalism in the Linear Pottery Culture. The Human Remains from Herxheim*, Oxford, Archaeopress, 143 p.

BOULESTIN Bruno, Dominique HENRY-GAMBIER, Jean-Baptiste MALLYE, Patrick MICHEL, 2013, « Modifications anthropiques sur des restes humains mésolithiques et néolithiques de la grotte d'Unikoté (Iholdy, Pyrénées-Atlantiques) », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 110 (2), p. 281-297.

BOULESTIN Bruno & Dominique HENRY-GAMBIER, 2012, « Le crâne mésolithique de l'abri du Mannlefelsen I à Oberlarg (Haut-Rhin) : étude des modifcations osseuses, etc. », p. 77-88 *in* Bruno Boulestin & Dominique Henry-Gambier (dir.) : *Crânes trophées, crânes d'ancêtres et autres pratiques autour de la tête : problèmes d'interprétation en archéologie. Actes de la table ronde pluridisciplinaire, Musée national de Préhistoire, Les Eyzies-de-Tayac, Dordogne, France, 14-16 octobre 2010*, Oxford, Oxford Archaeopress (« BAR International Series », 2415), 161 p.

BOULESTIN Bruno, Andréa ZEEB-LANZ, Christian JEUNESSE, Fabian HAACK, Antony DENAIRE, 2009, « Mass cannibalism in the Linear Pottery Culture at Herxheim (Palatinate, Germany) », *Antiquity*, 83, p. 968-982.

BOUBY, Laurent, Marie-France DIETSCH-SELLAMI, Lucie MARTIN, Philippe MARINVAL, Julian WIETHOLD, 2018, « Ressources végétales et économie de subsistence au Néolithique en France (6000-2000 av. J.-C.) », p. 141-152 *in* Jean Guilaine & Dominique Garcia (dir.) : *La Protohistoire de la France*. Paris, Hermann, 538 p.

BOUVILLE, Claude, 1987, « Les restes humains de la Baume de Fontbrégoua à Salernes (Var) », p. 501-505 *in* Jean Guilaine, Jean Courtin, Jean-Louis Roudil, Jean-Louis Vernet (dir.) : *Premières communautés paysannes de Méditerranée occidentale. Actes du Colloque international du CNRS, Montpellier, 1983*, Paris, Éd. du CNRS, 764 p.

BROMBERGER, Christian, 1974, « Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel », *Paléorient*, 2, p. 301-310.

BURNS, Daniel, 2000 [en ligne], « Pulling up the Roots of Error. The Importance of the Eucharist in the Theology of Thomas Cranmer » *in* Daniel Burns (ed.) : *The Hanover Historical Review,* 8, (https://history.hBurnanover.edu/hhr/hhrvol8.html).

BURDO, Natalia, Mikhail Yu, John CHAPMAN, Gaydarska BISSERKA, 2022, « Houses in the Archaeology of the Tripillia-Cucuteni Groups », p. 95-115 *in* Daniela Hofmann & Jessica Smyth (eds) : *Tracking the Neolithic House in Europe. Sedentism, Architecture and Practice,* Berlin, Springer, 406 p. (DOI : 10.1007/978-1-4614-5289-8_5).

BRYCHOVA, Veronika, Mélanie ROFFET-SALQUE, Ivan PAVLU, Jan KYSELKA, Pavlina KYJAKOVA, Vladimir FILIP, Svetlik IVO, Richard P. EVERSHED, 2021, « Animal exploitation and pottery use during the early LBK phases of the Neolithic site of Bylany (Czech Republic) tracked through lipid residue analysis », *Quaternary International*, 574, p. 91-101.

CÁCERES, Isabel, Marina LOZANO, Palmira SALADIÉ, 2007, « Evidence for Bronze Age Cannibalism in El Mirador Cave (Sierra de Atapuerca, Burgos, Spain) », *American Journal of Physical Anthropology,*133, p. 899-917.

CÁCERES Isabel, Rosa HUGUET, Palmira SALADIÉ, 2020 [en ligne], « Making skull cups. Butchering traces on cannibalised human skulls from five European archaeological sites », *Journal of Archaeological Science*, 14, 105076 (DOI :10.1016/j.jas.2020.105076).

CARBONELL, Eudald, Isabel CÁCERES, Marina LOZANO, Palmira SALADIÉ, Jordi ROSELL ARDÈVOL, Carlos LORENZO, Josep VALLVERDÚ POCH, Rosa HUGUET, Antoni CANALS, José Mariá BERMÚDEZ DE CASTRO, 2010, « Cultural Cannibalism as a Paleoeconomic System in the European Lower Pleistocene The Case of Level TD6 of Gran Dolina (Sierra de Atapuerca, Burgos, Spain) », *Current Anthropology*, 51 (4), p. 539-549.

CASSEN, Serge, 2008, « De la construction à la reconstruction, en passant par la ruine, une synthèse archéologique autour de la barre de stèles du grand menhir et la tombe à couloir de la Table des Marchands (Locmariquer, Morbihan, France) », *Cuadernos de Arqueología*, 16, p. 9-39.

CASSEN, Serge & Olivier WELLER, 2013, « Idées et faits relatifs à la production des sels marins et terrestres en Europe, du VIe au IIIe millénaire », p. 255-304 *in* Joaquina Soares (dir.) : *Préhistória das zonas húmidas : paisagens de sal*, Setúbal, Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal/ Assembleia Distrital de Setúbal (« Setúbal arqueológica », 14), 305 p. (HAL-02499130).

CAUVIN, Jacques, 1994, *Naissance des divinités, naissance de l'agriculture. La révolution des symboles au Néolithique*, Paris, CNRS Éditions (« Empreintes »), 304 p.

CAMPBELL, Christina, Aleksey J. MARO, Victoria WEAVER, Robert DUDLEY, 2022 [en ligne], « Dietary ethanol ingestion by free-ranging spider monkeys *(Ateles geoffroyi)* », Londres, *Royal Society of Sciences,* (https ://doi.org/10.1098/rsos.211729).

CHAUVET, Louis-Marie, 2005, « La Dimension sacrificielle de l'Eucharistie », p. 59-90 *in* Anonyme/Centre national de pastorale lithurgique (dir.) : *L'Eucharistie. Tradition, célébration, adoration*, Paris, Éd. du Cerf (« Les plus belles études de La Maison-Dieu »), 220 p.

CLOTTES, Jean QUERRE, François ROUZAUD, Henri SARNY, 1977, « Les structures chasséennes de Frouzins (Haute-Garonne) », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 74 (2), p. 583-607.

CLOTTES, Jean, Jean-Pierre GURAUD, François ROUZAUD, Jean VAQUER, 1981, « Le village chasséen de Villeneuve-Tolosane (Haute-Garonne) », p. 116-128 *in* Anonyme/Congrès préhistorique de France (dir.) : *La Préhistoire du Quercy. Actes de la XXIe session du Congrès préhistorique de France, 3-9 septembre 1979*, Montauban-Cahors, Congrès préhistorique de France, vol. 1, 327 p.

COMBÈS, Isabelle, 1992, *La Tragédie cannibale chez les anciens Tupi-Guarani*, Paris, Presses universitaires de France (« Ethnologies »), 276 p

CONVERTINI, Fabien, Robin FURESTIER, Laurence ASTRUC, Vianney FOREST, Luc JALLOT, 2004, « Le Mas de Vignoles IV à Nîmes (Gard), résultats préliminaires des fouilles d'un fossé à occupation campaniforme », p. 493-507 *in* Hélène Dartevelle (dir.) : *Auvergne et Midi, actualité de la* recherche. Actes des 5e rencontres méridionales de préhistoire récente de Clermont-Ferrand, 8 et 9 novembre 2002, Bordeaux, Préhistoire du Sud-Ouest, Supplément n. 9, 592 p.

COOK, Sherburne Friend, 2015, [1955], [en ligne], « The Aboriginal Population of the San Jaoquin Valley, California », *Independent Publishing Platform*, 54 p. (https://www.gutenberg.org/files/38770/38770-h/38770-h.htm).

CORDIER, Laurent, 2002, « Habitat néolithique du Moullard à Lambesc, fiche n° 21 », p. 220-225 *in* Anonyme/Société d'archéologie méditerranéenne (dir.) : *Archéologie du Midi méditerranéen, fiches de synthèses. La Préhistoire*, Lattes, Société d'archéologie méditerranéenne (« Monographie d'archéologie méditerranéenne », 8), 340 p.

COULAROU, Jacques, Xavier GUTHERZ, Luc JALLOT, 1990, « Les macro restes végétaux et leur signification », p. 143-148 *in* Albert Colomer, Jacques Coularou, Xavier Gutherz (dir.) : *Boussargues (Argelliers, Hérault). Un habitat ceinturé chalcolithique : les fouilles du secteur ouest,* Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme (« Documents d'archéologie française », 24), 338 p.

COULAROU, Jacques, Frédéric JALLET, Albert COLOMER, Jean BALBURE, 2008, *Boussargues. Une enceinte chalcolithique des Garrigues du sud de la France*, Paris & Toulouse, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales & Centre d'anthropologie de Toulouse (« Archives d'écologie préhistorique, série monographie «), 337 p.

COURTIN, Jean, 1970, « Recherches sur le Néolithique provençal », *Cahiers ligures de préhistoire et d'archéologie*, 17, p. 220-229.

—, 1974, *Le Néolithique de la Provence*, Paris, Klincksieck (« Mémoires de la Société préhistorique française », 11), 355 p.

CRUBÉZY, Éric, 2004, « Les pratiques funéraires au IIe millénaire. Les Grands Causses dans le contexte national », p. 119-145 *in* Éric Crubézy, Bertrand Ludes, Jean Poujol (dir.) : *Pratiques et espaces funéraires. Les Grands Causes au Chalcolithique*, Lattes, ADAL (« Monographies d'archéologie méridionale », 17), 162 p.

CRUVEILLÉ, Solange, 2015, [en ligne], « La consommation de chair humaine en Chine », *Impressions d'Extrême-Orient*, 5, « Boire et manger dans les littératures d'Asie » (https://doi.org/10.4000/ideo.379).

CUBAS, Miriam, Jesús ALTUNA, Esteban Álvarez-Fernández, Angel AMENDARIZ, Miguel ANGEL-FANO, Inés L. LÓPEZ-DÓRIGA, Koro MARIEZKURRENA, Jesús TAPIA, Luis C. TEIRAS, Pablo ARIAS, 2016, « Re-evaluating the Neolithic. The impact and the consolidation of farming practices in the Cantabrian Region (Northern Spain) », *Journal of World Prehistory,* 29 (1), p. 79-116.

CUBAS, Miriam, Alexandre LUCQUIN, Harry K. ROBSON, André Carlo COLONESE, Pablo ARIAS, Bruno AUBRY, Cyrille BILLARD, Denis JAN, Mariana DINIZ, Ricardo FERNADES, Ramón Fábregas VALVARCE, Cécile GERMAIN-VALLÉE, Laurent JUHEL, Arturo DE LOMBERA-HERMIDA, Cyril MARCIGNY, Sylvain MAZET, Grégor MARCHAND, César NEVES, Roberto ONTAÑÓN-PEREDO, Xose Pedro RODRIGUEZ-ALVAREZ, Teresa SIMÕES, João ZILHÃO, Oliver E. CRAIG, 2020, [en ligne], « Latitudinal gradient in dairy production with the introduction of farming in Atlantic Europe », *Nature Communications*, 11, 2036 (https://doi.org/10.1038/s41467-020-15907-4).

DARWIN, Charles, 2013 [1871], *La Filiation de l'homme et la sélection liée au sexe,* Paris, Librairie Honoré Champion/Seuil (« Champion. Classiques »), 1042 p.

DEBELS, Pauline, Luc JALLOT, Christophe BORGNON, 2020, « Water and food management in late Neolithic plateau caves and lowland substructures in the South of France (3500-2300 BCE) », *Journal of Archaeological, Science. Reports, Elsevier*, 2020, 31, p. 102-341 (https://hal-inrap.archives-ouvertes.fr/hal-03224874/document).

De BRY, Théodore, 1592, G*rands voyages. India Occidentalis pars III*, Frankfort-sor-le-Main, 344 p.
(https://bodmerlab.unige.ch/fr/constellations/de-bry).

DELÂGE, Denis, 1991 [1985], *Le Pays renversé, Amérindiens et Européens en Amérique du Nord-Est 1600-1664*, Montréal, éditions Boréal, (« Boréal compact », 25), 424 p.

DEMOULE, Jean-Paul, 1990, *La France de la Préhistoire. Mille millénaires. Des premiers hommes à la conquête romaine*, Paris, Nathan (« La France »), 193 p.

—, 2017, *Les Dix millénaires oubliés qui ont fait l'Histoire. Quand on inventa l'agriculture, la guerre et les chef*s, Paris, Fayard, 320 p.

DEMOULE, Jean-Paul (dir.), 2010, *La Révolution néolithique dans le monde*, Paris, CNRS Éditions (« CNR Alpha »), 498 p.

DEZEIMERIS, Reinhold & Henri BARCKHAUSEN, 1870-1873, *Essais de Michel de Montaigne : texte original de 1580 avec les variantes des éditions de 1582 et 1587. Livre I, chapitre 31*, Bordeaux, Féret & Fils, tome 1, 288 p. (https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k102435w/f1.item.texteImage).

DEVRIENT, William, Marianne DECKERS, David DELASSIS, 2008, « Une gestion de défunts inédite au néolithique (Valenciennes, Nord) », *Socio-anthropologie*, 22, p. 7-21.

DÍAZ-DEL-RÍO, Pedro, 2008, « El contexto social de las agregaciones de población durante el calcolítico peninsula », *Era Arqueologia*, 8, p. 128-137.

DICKSON, James H., Michael P. RICHARDS, Richard J. HEBDA, Petra J. MUDIE, Owen BEATTIE, Susan RAMSAY, Nancy J. TURNER, Bruce J. LEIGHTON, John M. WEBSTER, Niki R. HOBISCHAK, Gail S. ANDERSON, Peter M. TROFFE, Rebecca J. WIGEN, 2004, « Kwäday Dän Ts'ìnchì. The first ancient body of a man from a North American glacier. Reconstructing his last days by intestinaland biomolecular analyses », *The Holocene*,14 (4), p. 481-486 (https://doi.org/10.1191/0959683604hl742rp).

DIETLER, Michael & Brian HAYDEN (dir.), 2010 [2001], *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power,* Washington D. C., Smithsonian (rééd. Univ. of Alabama Press), 444 p.

DIETRICH Laura, 2021, *Plant Food Processing Tools at Early Neolithic Göbekli Tepe*, Oxford, Archaeopress, 245 p.

DIETRICH, Laura, Julia MEISTER, Oliver DIETRICH, Jens NOTROFF, Janika KIEP, Julia HEEB, Andre BEUGER, Brigitta SCHÜTT, 2019, « Cereal processing at Early Neolithic Göbekli Tepe, Southeastern Turkey », *PLoS ONE*, 14 (5), p. 1-34 (en ligne : 10.1371/journal.pone.0215214. PMID : 31042741 ; PMCID : PMC64937).

DILLEMANN, George, 1969, « La pharmacopée au Moyen Âge », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 200, p. 235-244.

DOUEIHI, Milad, 1996, *Histoire perverse du cœur humain*, Paris, Seuil (« La Librairie du XXI[e] siècle »), 224 p.

DRIEU Léa, Martine REGERT, Arnaud MAZUY, Julien VIEUGUÉ, Hamady BOCUM, Anne MAYOR, 2022, [en ligne], « Relationships Between Lipid Profiles and Use of Ethnographic Pottery. An Exploratory Study », *Journal of Archaeological Method and Theory* (https://www.researchgate.net/publication/357581315_Relationships_Between_Lipid_Profiles_and_Use_of_Ethnographic_Pottery_an_Exploratory_Study).

DUBESSET, Denis, 2017, « À propos des foyers protohistoriques à pierres de chauffe en Provence-Alpes-Côte d'Azur », *Gallia*, 78, varia, p. 153-174 (https://doi.org/10.4000/gallia.6258).

DUBESSET, Denis, avec la coll. de Nicolas GARNIER, Olivier SIVAN, Isabel FIQUEIRAL, Jean-Philipe SARGIANO, Pascal TRAMONI, Nicolas BOURGAREL, 2014, « Les foyers à pierres de chauffe du Hameau des Laurons (Les Arcs-sur-Argens, Var) », *Document d'archéologie méridionale*, 37, p. 25-50 (https://doi.org/10.4000/dam.6090).

DÜRRWÄCHTER, Claudia, Oliver E. CRAIG, Matthew J. COLLINS, Joachim BURGER, Kurt W. ALT, 2006, « Beyond the grave. Variability in Neolithic diets in Southern Germany ? », *Journal of Archaeological Science*, 33, p. 39-48.

ESPARZA ARROYO, Ángel, Javier VELASCO VÁZQUEZ, Alejandra SÁNCHEZ POLO, 2020, « Manipulación de restos humanos en el Bronce Medio meseteño. El fragmento fronto-facial hallado en el yacimiento de La Huelga (Dueñas, Palencia) », *Complutum,* 31 (1), p. 49-69.

FABRE-VASSAS, Claudine, 1982, « Le partage du *ferum*. Un rite de chasse au sanglier », *Études rurales*, 87-88, « La chasse et la cueillette aujourd'hui », p. 377-400.

FAHY, Geraldine E., Chris C. DETER, Rosie PITFIELD, Justyna J. MISZKIEWICZ, Patric MAHONEY, 2017, « Bone deep. Variation in stable isotope ratios and histomorphometric measurements of bone remodelling within adult humans », *Journal of Archaeological Science*, 87, Supplement C, p. 1-16 (https://doi.org/10.1016/j.jas.2017.09.009).

FERNÁNDEZ, Álvaro Flores, Leonardo GARCÍA SANJUÁN, Marta DÍAZ-ZORITA BONILLA (dir.), 2016, *Montelirio. Un gran monumento megalítico de la Edad del Cobre*, Seville, Junta de Andalucía, 553 p.

FERRIÉ, Christian, 2013, « Les cannibales de Montaigne à la lumière ethnologique de Clastres », 27 p. *in* Jean-Claude Arnould & Emmanuel Faye (dir.) : *Rouen 1562. Montaigne et les Cannibales. Actes du colloque organisé à l'université de Rouen en 2012*, Rouen, Publications numériques du CÉRÉDI de l'université de Rouen (« Actes de colloques et journées d'étude », 8), (http://ceredi.labos.univ-rouen.fr/public/?les-cannibales-de-montaigne-a-la.html).

FINUCANE, Brian Clifton, 2008, « Trophy heads from Nawinpukio, Peru. Physical and chemical analysis of Huarpa-Era modified human remains », *American Journal of Physical Anthropology*, 135, p. 75-84 (https://doi.org/10.1002/ajpa.20710).

FONTENELLE LE BOUYER (de), Bernard, 1686, *Entretiens sur la pluralité des mondes*, Paris, Éd. Blageart, 359 p. (https://gallica.bnf.fr/ark:/ 12148/btv1b86207579/f252).

—, 1713 [1687], *Histoire des oracles, par M. de Fontenelle de l'Académie françoise. Nouvelle edition*, Paris, chez Michel Brunet, grand'salle du Palais, au Mercure galant, MDCCXIII avec privilège du Roy, date d'édition : 1713, 341 p. (https://(gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10412238/f349.item).

FREI, Karin, Margarita FREI, Ulla MANNERING, Kristian KTISTIANSEN, Morten E. ALLENTOFT, Andrew S. WILSON, Irene SKALS, Silvana TRIDICO, Marie Louise NOSCH, Eske WILLERSLEV, Leon CLARKE, Robert FREI, 2015, [en ligne], « Tracing the dynamic life story of a Bronze Age Female », *Scientific reports,* 5, 10431 (https://doi.org/10.1038/srep10431).

FRÈRE-SAUTOT, Marie-Chantal (dir.), 2003, *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Ages des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil, 668 p.

FREUD, Sigmund, 2001 [1913], *Totem et tabou*, Paris, Payot (« Petite Bibliothèque »), 240 p.

FURESTIER Robin, Benoît SENDRA, Bertrand GOURLIN, Guy COCKIN avec la coll. de Lionel GOURICHON, Luke HOWARTH, Vanessa LÉA, Alexandra LEGRAND, Cédric LEPÈRE, Juliette MICHEL, Oriane ROUSSELET, Christian SERVELLE, 2012, « Évolution du Chasséen montpelliérain: premiers résultats des fouilles préventives du site de la ZAC Saint-Antoine à Saint-Aunès (Hérault) » p. 197-214 *in* Thomas Perrin, Ingrid Sénépart, Jessy Cauliez, Eric Thirault et Sandrine Bonnardin (dir.) : *Dynamismes et rythmes évolutifs des sociétés de la Préhistoire récente. Actualité de la recherche. Actes des rencontres méridionale de préhistoire récente, Saint Georges-de-Didonne/Royan, 8-9 octobre 2010*, Paris & Toulouse, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales & Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique, série monographie »), 493 p.

GALLAY, Alain, 1981, *Le Sarnyéré dogon. Archéologie d'un isolat (Mali)*, Paris, Éditions de l'ADPF (« Recherche sur les grandes civilisations », 4), 242 p.

—, 1986, *L'Archéologie Demain,* Paris, Belfond, 320 p.

—, 2006, *Les Sociétés mégalithiques. Pouvoir des hommes, mémoire des morts*, Lausanne, Presses polytechniques romandes (« Le savoir suisse »), 144 p.

—, 2012, *Pour une ethnoarchéologie théorique. Mérites et limites de l'analogie ethnographique*, Paris, Errance (« Hespérides »), 391 p.

GALLAY Alain & Éric HUYSECOM, 1989, *Ethnoarchéologie africaine. Un programme d'étude de la céramique récente du delta intérieur du Niger (Mali, Afrique de l'Ouest)*, Genève, université de Genève, « Publications du Département d'anthropologie et d'écologie », 14), 142 p. (https://archive-ouverte.unige.ch/unige:100775).

GANDELIN, Muriel, 2011, *Les Enceintes chasséennes de Villeneuve-Tolosane et Cugnaux dans leur contexte du Néolithique moyen européen*, Paris & Toulouse, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales & Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique, série monographie »), 506 p.

GANDELIN, Muriel & Jean VAQUER, 2008, « Chapitre 2. Les sépultures chasséennes des sites de La Terrasse à Villeneuve-Tolosane et de la ZAC Agora de Cugnaux, Présentation des sites chasséens et localisation des faits funéraires », p. 33-44 *in* Jean Vaquer, Muriel Gandelin, Maxime Rémicourt, Yaramilla Tchérémissinoff (dir.) : *Défunts néolithiques en Toulousain*, Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique, série monographie »), 240 p.

GIFFORD, Edward Winslow, 1971 [1936], « Californian Balanophagy », p. 301-305 *in* Robert F. Heizer & Mary Anne Whipple (eds) : *The California Indians. A Source Book. Revised and Enlarged Edition*, Berkeley, University of California Press, 636 p.

GASCÓ, Jean, 2002, « Structures de combustion et préparation des végétaux de la Préhistoire récente et de la Protohistoire en France méditerranéenne », *Civilisations*, 49, « Pain, fours et fours des temps passés », p. 285-309 (https://doi.org/10.4000/civilisations.1810).

—, 2003, « Le rasoir d'Occam », p. 105-108 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil (« Préhistoires », 9), 668 p.

GASCÓ, Jean & Carine MULLER-PELLETIER, 2007, « L'étude des foyers de la Préhistoire récente : modalités, variantes et perspectives nouvelles », p. 323-339 *in* Jacques Evin (dir.) : *Un siècle de construction du discours scientifique en préhistoire… aux conceptions d'aujourd'hui… Actes du congrès du centenaire de la Société préhistorique française (XXVIe session du Congrès préhistorique de France, Avignon)*, Paris, Société préhistorique française, vol. III, 518 p.

GAVERIAUX, Fanny, Laurent BOUBY, Philippe MARINVAL, Isabel FIGUEIRAL, Didier BINDER, Pierrick FOUÉRÉ, Karim GERRIGON, Vanessa LÉA, Anne HASLER, Alain VIGNAUD, Gwenaëlle GOUDE, 2022, « L'alimentation des premières sociétés agropastorales du Sud de la France. Premières données isotopiques sur des graines et fruits carbonisés néolithiques et essais de modélisation », *Comptes Rendus Palevol,* 21 (19), p. 391-410.

GELDLOF, Joris, 2001, « Penser l'eucharistie. De l'herméneutique à la spéculation », *Revue des sciences philosophiques et théologique*, 9, p. 129-145.

GILABERT, Christophe, 1997, *Le « Four polynésien ». Problèmes et interprétations d'un type d'aménagement entre le Mésolithique et l'Âge du Fer*, Aix-en-Provence, université de Provence (mémoire de maîtrise d'histoire), 207 p., multigr.

GODELIER, Maurice, 2009 [1982], *La Production des Grands Hommes*, Paris, Flammarion (« Champs. Essais », 806), 414 p.

GONZALES, Solange 2005, « Varignon et la transsubstantiation », *Revue d'histoire des sciences*, 58 (1), p. 207-223.

GOSCINNY, René & Albert UDERZO, 1966, *Astérix et les normands*, Paris, Dargaud, 44 planches.

GOSSELAIN, Olivier P., 2011, « À quoi bon l'ethnoarchéologie ? », p. 87-111 *in* Philippe Boissinot (dir) : *L'Archéologie comme discipline ? Du colloque à la publication,* Paris, Seuil (« Le Genre humain », 50), 352 p. (https://www.cairn.info/revue-le-genre-humain-2011-1-page-87.htm).

GOUDE, Gwenaëlle & Estelle HERRSCHER, 2018, « Étude isotopique des restes osseux du Champ du Poste. Discussion sur l'alimentation humaine au Néolithique moyen », p. 327-334 *in* Fabien Convertini & Cathy Georjon (dir.) : *Le Champ du Poste (Carcassonne, Aude). Une succession d'occupations du début du Néolithique moyen à l'âge du Bronze ancien*, Toulouse, Inrap & Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique, série monographie »), 497 p.

GOUDE, Gwenaëlle, Aurore SCHMITT, Estelle HERRSCHER, Gilles LOISON, Sandrine CABUT, André GUY, 2013, « Pratiques alimentaires au Néolithique moyen. Nouvelles données sur le site de Pontcharaud 2 (Auvergne, France) », *Bulletin de la Société préhistorique française,* 110 (2), p. 299-317.

GRENAND, Pierre & Françoise GRENAND, 1996, « « II ne faut pas trop en faire » : Connaissance du vivant et gestion de l'environnement chez les Wayãpi (Amérindiens de Guyane) », *Cahiers des sciences humaines*, 32 (1), p. 51-63.

—, 2019, « Le guerrier, le jaguar et l'anthropophage. Variations sur trois figures wayãpi », p. 346-354 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.

GRUET Michel (Dr) & Alexandre DRIEU, 1941, « À propos de la Trépanation au Néolithique », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 38 (7-8), p. 164-170.

GUILAINE, Jean, 1994, *La Mer partagée. La Méditerranée avant l'écriture. 7000-2000 avant Jésus-Christ*, Paris, Hachette. 455 p.

—, 2008, « Archéologie de la violence et de la guerre », p. 75-92 *in* Jean-Paul Demoule & Bernard Stegler (dir.) : *L'Avenir du passé*, Paris, La Découverte, 252 p.

—, 2011, *Caïn, Abel, Ötzi : l'héritage néolithique*, Paris, Gallimard, 288 p.

2018, « Les enceintes néolithiques, entre guerre et paix », p. 7-10 *in* Muriel Gandelin, Vincent Ard, Jean Vaquer, Luc Jallot (dir.) : *Les Sites ceinturés de la préhistoire récente. Nouvelles données, nouvelles approches, nouvelles hypothèses*, Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 340 p.

GUILAINE, Jean & Jacques SÉMELIN (dir.), 2016, *Violences de guerre, violences de masse. Une approche archéologique*, Paris, La Découverte (« Recherches »), 342 p.

GUILLE-ESCURET, Georges, 2013, *Sociologie comparée du cannibalisme. Ennemis intimes et absorptions équivoques en Amérique*, Paris, Presses universitaires de France, 400 p.

GUIRY, Eric J., Maria HILLIER, Rui BOAVENTURA, Ana Maria SILVA, Luiz OOSTERBEEK, Tiago TOMÉ, António VALERA, João Luís CARDOSO, Joseph C. HEPBURN, Michael P. RICHARDS, 2016, « The transition to agriculture in South-Western Europe. New isotopic insights from Portugal's Atlantic coast », *Antiquity*, 90, p. 604-616.

GUTHERZ, Xavier & Luc JALLOT, avec la coll. de Jacques COULAROU, Albert COLOMER et Gilles ESCALLON, 1989, « Les habitats chalcolithiques ceinturés de l'Hérault oriental », p. 111-126 *in* André d'Anna, et Xavier Gutherz (dir.) : *Enceintes, habitats ceinturés et sites perchés du Néolithique au Bronze ancien dans le Sud de la France et les régions voisines*, Montpellier, Société languedocienne de préhistoire, (« Mémoires de la Société languedocienne de préhistoire », 2), 237 p.

GREENFIELD, Haskel J., 2010, « The Secondary Products Revolution. The past, the present and the future », *World Archaeology,* 42 (1), p. 29-54 (https://doi.org/10.1080/00438240903429722).

HAACK, Fabian & Michael MÜNZER, 2017 [en ligne], « Vier Jahre Ausgrabungen in der frühneolithischen Grubenanlage von Herxheim - eine Bilanz » *in* Collectif, *DFG-Projekt « Siedlung und Grubenanlage Herxheim b. Landau », Vier Jahre Ausgrabungen in der frühneolithischen Grubenanlage von Herxheim - eine Bilanz* , n. s. (http://www.projekt-herxheim.de/grabung2005_2008.htm).

HASLER, Anne, Laurent FABRE, Laurent CARROZA, Stéphanie THIÉBAULT, 2003, « Les "foyers à pierres chauffées" de Château Blanc à Ventabren (Bouches-du-Rhône) et du Puech d'Auzet à Millau (Aveyron). Une nouvelle interprétation des structures de combustion de la transition Âge du Bronze-Âge du Fer », p. 37-50 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil (« Préhistoires », 9), 668 p.

HAUPTMANN, Harold, 1998, « The Urfa région », p. 74-75 (vol. 1) et fig. 7-9 (vol. 2) *in* Mehmet Özdoğan & Nezih BaŞgelen (eds) : *Néolithic in Turkey. The cradde of civilisation. New Discoveries*, Istanbul, Arkeoloji ve Sanat Yayinlari, vol. 1 : 236 p., vol. 2 : 203 pl.

—, 2000, « Ein friihneolitisches Kultbild aus Kommagene », p. 70-78 *in* Jörg Wagner (dir.) : *Gottkönige am Euphrat. Neue Ausgrabungen und Forschungen in Kommagene: 5-9,* Mainz, von Zabern, 232 p.

—, 2004, « Nouvelle image de la révolution néolithique en Asie du Sud-Ouest. Le Néolithique Ancien en Haute Mésopotamie », p. 11-27 *in* Jean Guilaine (dir.) : *Aux marges des grands foyers du Néolithique. Périphéries débitrices ou créatrices ?* Paris, Errance (« Séminaires du Collège de France »), 294 p.

—, 2010 « Les sanctuaires mégalithiques de Haute-Mésopotamie », p. 359-382 *in* Jean-Paul Demoule (dir.) : *La Révolution néolithique dans le monde*, Paris, CNRS Éditions (« CNR Alpha »), 498 p.

HAYDEN, Brian, 2001, « Fabulous feasts. A prolegomenon to the importance of feasting », p. 23-64 *in* Michael Dietler, Brian Hayden (eds.) : *Feasts. Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington & Tuscaloosa, University of Alabama Press, 444 p.

HEDGES Robert E., John G. CLEMENT, David L. THOMAS, Tamsin O'CONNEL, 2007, « Collagen turnover in the adult femoral mid-shaft. Modeled from anthropogenic radiocarbon tracer measurements », *American Journal of Physical Anthropology*, 2, p. 808-816 (https://doi.org/10.1002/ajpa.20598 Gottkiinige am Etlphrat: Neue Ausgmbrrngen und Forschungen in Kommagene, Mainz, Philipp von Zabern: 5-9).

HAURILLON, Roland, 2014, Mauguio-La Mourre, Haurillon *Roland, Bilan Scientifique, DRAC Languedoc-Roussillon, Service régional de l'archéologie*, p. 145-146.

HELAL, Nathalie, 2018, *Même les légumes ont un sexe. Petite(s) histoire(s) entremêlée(s) de la nourriture et du sexe*, Paris, Solar Éditions, 200 p.

HODDER, Ian, 2013, « From Diffusion to Structural Transformation. The Changing Roles of the Neolithic House in the Middle East, Turkey and Europe », p. 349-362 *in* Daniela Hofmann & Jessica Smyth (eds) : *Tracking the Neolithic House in Europe. Sedentism, Architecture and Practice*, Berlin, Springer, 406 p.

—, 2014, « Çatalhöyük: the leopard changes its spots. A summary of recent work », *Anatolian Studies*, 64, p. 1-22 (https://doi.org/10.1017/S0066154614000027).

HODDER, Ian & Scottt HUTSON, 2003, *Reading the Past. Current Approaches to Interpretation in Archaeology,* Cambridge University Press, 293 p.

HOFMANN, Daniela, 2015, « The burnt, the whole and the broken. Funerary variability in the Linearbandkeramik (Chapitre 6) », p. 109-112 *in* Zoë Devlin, & Emma-Jayne Graham (eds) : *Death embodied. Archaeological approaches to the treatment of the corps*, Oxford/Philadelphia, Oxbow Books, 192 p.

HOFMANN, Robert, Johannes MÜLLER, Liudmyla SHATILO, Mikhail Yu VIDEIKO, René OHLRAU, Vitalii RUD, Natalia BURDO, Marta DAL CORSO, Stefan DREIBRODT, Wiebke KIRLEIS, 2019 [en ligne], « Governing Tripolye. Integrative architecture in Tripolye settlements », *Plos One* (https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0222243).

JIAJING, Wang, Danny ROSENBERG, Hao ZHAO, Györg LENGYEL, Dani NADEL, 2018, « Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel. Investigating Natufian ritual feasting », *Journal of Archaeological Science,* 2, p. 783-793, (https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2018.08.008).

JACQUAT, Christiane, 1989, *Hauterive-Champréveyres 2. Les plantes de l'âge du Bronze. Contribution à l'histoire de l'environnement et de l'alimentation,* Saint-Blaise, Éditions du Ruau (« Archéologie neuchâteloise », 8), 113 p.

JALLOT, Luc, 1990, « Conservation et distribution du matériel céramique : de l'espace domestique à l'espace social », p. 171-197 *in* Albert Colomer, Jacques Coularou, Xavier Gutherz (dir.) : *Boussargues (Argelliers, Hérault). Un habitat ceinturé chalcolithique : les fouilles du secteur ouest,* Paris, Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme (« Documents d'archéologie française », 24), 237 p.

—, 2016, « Late Neolithic graves and enclosures in Lower Languedoc. A phenomenon of alternation (3200-2200 calBC) », p. 45-55 *in* Vincent Ard & Lucie Pillot (eds) : *Giants in the Landscape. Monumentality and Territories in the European Neolithic.* Proceedings of the XVII UISPP World Congress, 1-7 September, Burgos, Spain, vol. 3/Session A25d, 212 p.

—, 2019, « le bruissement des pierres », p. 503-528 *in* Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.

JALLOT, Luc, Youssef BOKBOT, Xavier GUTHERZ, Hervé PETITOT, Jean-Paul CROS, à paraître, « Premier bilan sur les fouilles du complexe archéologique de Oued Beht et son système de remparts talutés (commune d'Aït Siberne, Province de Khémisset, région administrative de Rabat-Salé-Kénitra) », *Bulletin d'archéologie marocaine.*

JALLOT, Luc, Youssef BOKBOT, Xavier GUTHERZ, Hervé PETITOT, 2019, *Complexe néolithique de Oued Beht, commune d'Aït Siberne, Province de Khémisset, région administrative de Rabat-Salé-Kénitra*, Rapport de mission, Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, Labex Archimède (ANTS-LABX-0032-01), Insap, Université Paul Valéry-Montpellier 3, UMR 5140-ASN, Inrap, 137 p.

JALLOT, Luc & Gilles ESCALLON, 1995, *Monfrin, le Réal, lot 41, TGV Ligne 5-Secteur III : Avignon-Montpellier*, Montpellier, AFAN (« Rapport de diagnostic, Coordination AFAN-TGV »), 78 p.

JALLOT, Luc & Ingrid SÉNÉPART, 2014, « Fosses, et fossés des sites fontbuxiens des plaines littorales du Languedoc : 20 ans d'approches méthodologiques », p. 217-230 *in* Ingrid Sénépart, Cyril Billard, Françoise Bostyn, Ivan Prau, EricThibault (dir.) : *Méthodologie des recherches de terrain sur la préhistoire récente en France. Nouveaux acquis, nouveaux outils, 1987-2012. Actes des rencontres méridionales de Préhistoire récente, INTERNEO, mai 2012*, Marseille/Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 482 p.

JALLOT, Luc, Christophe JORDA, Éric HENRY, Frédéric RAYNAUD, Chatrine RICHARTÉ, Julia WATTEZ, 1999, « Premiers résultats archéologiques et paléoenvironnementaux sur le site du Mas d'Encivade (Port Ariane, Lattes, Hérault). Étude de diagnostic et rapport inédit de Christian Landes (Avenue de l'Europe) », Montpellier, AFAN & UMR CNRS 6636, 161 p.

JALLOT, Luc, Yoann THOUVENOT, Maxime ORGEVAL, 2018, « Fonction et statut des enceintes de la culture de Fontbouisse (2600)2200 calBC). L'exemple du site de la Capoulière (Mauguio, Hérault, Languedoc, France) », p. 137-178 *in* Muriel Gandelin, Vincent Ard, Jean Vaquer, Luc Jallot (dir.) : *Les Sites ceinturés de la préhistoire récente. Nouvelles données, nouvelles approches, nouvelles hypothèses*, Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique », 2), 340 p.

JAMMET-REYNAL, Loïc, Émeline BROC, Justine LYAUTEY, Isabelle-Frances SIMON, 2015, « Les occupations Michelsberg et Munzingen d'Ergersheim (Bas-Rhin) "Abbaye" dans leur contexte chrono-culturel », *Revue archéologique de l'Est*, 64 (1), p. 439-455.

JEUNESSE, Christian, 2017, [en ligne], « Keramik », *in* Collectif (dir.) : *DFG-Projekt « Siedlung und Grubenanlage Herxheim b. Landau », Vier Jahre Ausgrabungen in der frühneolithischen Grubenanlage von Herxheim - eine Bilanz*, n. s. (http://www.projekt-herxheim.de/grabung2005_2008.htm).

—, 1996, « Variabilité des pratiques funéraires et différenciation sociale dans le Néolithique ancien danubien », *Gallia Préhistoire*, 38, p. 249-286.

JORGE, Susana, Olivera 2005, « Passado é Redondo, Dialogando com os Sentidos dos Primeiros Recintos Monumentais », *Biblioteca de Arqueologia* (2), p. 244.

JORGE, Vítor, Olivera, 2003, « Da cenografia Pré-Historica à Cenografia Patrimonial : o caso de CasteloVelho de Freixo de Numão (Vila Nova de Foz Côa) », *Arqueologia e História* (55), p. 167-175.

JOUSSAUME, Roger, 2003, *Les Charpentiers de la pierre. Monuments mégalithiques dans le monde*, Paris, Éd. de La Maison des Roches, 126 p.

JULIEN, Marc, 1987, « Un mode de cuisson avec des pierres chauffées, la “Pachamanca” et son parallèle préhistorique à Télamarchay (Andes centrales du Pérou) », S*ociété d'études et de recherches préhistoriques des Eyzies. Travaux de 1984*, 34, p. 31-41.

KILANI, Mondher, 2006, « Le cannibalisme. Une catégorie bonne à penser », *Thanatologie,* 129, « Études sur la mort », p. 33-46.

KUCKELMAN, Kristin A. & Debra L. MARTIN, 2012 [en ligne], « Taphonomy and Warfare in the Mesa Verde Region », *Landscapes of Violence,* Vol. 2, *Bioarchaeological Perspectives on Violen*ce, Article 13 (https://scholarworks.umass.edu/lov/vol2/iss2/13).

KOCH, Eva, 2003, « Mead, chiefs and feasts in later prehistoric Europe », p. 125–143 *in* Mike Parker Pearson (ed.) : *Food, culture and identity in the Neolithic and early Bronze Age*, Oxford, Archaeopress (« BAR International Series », 1117), 148 p.

KODAS, Ergül, 2018, « Boncuklu Tarla : un nouveau site du Néolithique précéramique en Anatolie Orientale », *Bulletin de la Société préhistorique française,* 115 (3), p. 601-605.

KRISTEVA, Julia, 2011, « Beauvoir et la psychanalyse : un défi réciproque », *L'Homme & la Société*, 179-180 (1-2), p. 81-98.

KROWOLSKI Nelly & NGUYỄN TÙNG, 1993, « Sel et saumures, Conservation alimentaire au Vietnam », p. 33-52 *in* Pierre Le Roux & Jacques Ivanoff (dir.) : *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*, Pattani, Prince of Songkla University & CNRS (« Grand Sud. Hommes et Sociétés d'Asie du Sud-Est »), avec le concours du CNRS, de l'ambassade de France en Thaïlande et du ministère des Affaires étrangères, 438 p., dessins, photos, cartes.

LANGLE, Louis (de), dir., 1923, *2e partie. Trimalcion*, p. 119-198, *L'Œuvre de Pétrone : le Satyricon, traduction nouvelle et complète, avec introduction et notes par Louis de Langl*e, Paris, Bibliothèque des curieux (« Les maîtres de l'amour »), 305 p. (en ligne : http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb11948198f).

LAPORTE, Luc, Luc JALLOT, Maïténa SOHN, 2011, « Mégalithismes en France. Nouveaux acquis et nouvelles perspectives de recherche », *Gallia Préhistoire*, 53, p. 289-334.

LAPORTE, Luc & Grégor MARCHAND, 2004, « Une structure d'habitat circulaire dans le Néolithique ancien du centre-ouest de la France », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 101 (1), p. 55-73.

LE BRAS-GOUDE Gwenaëlle, Didier BINDER, Aurélie ZEMOUR, Michael P. RICHARDS, « New radiocarbon dates and isotope analysis of Neolithic, human and animal bone from the Fontbrégoua Cave (Salernes, Var, France) », *Journal of Anthropological Science*s, 88, p. 167-178.

LEFRANC, Philippe, 2014, « Les villages du Néolithique ancien en Alsace. Un état de la recherche », *Archéopage*, 40, « Dossier Villages »), p. 18-25 (https://journals.openedition.org/archeopages/588).

LEFRANC Philippe (dir.), 2019, *Les Enceintes néolithiques à pseudo-fossé. Monuments cérémoniels danubiens dans la plaine d'Alsace*, Paris, Inrap & CNRS Éditions (« Recherches archéologiques », 15), 260 p.

LEFRANC, Philippe & Fanny CHENAL, 2019, « Deposits of bodies in circular pitsin the Neolithic period (mid-fifth tothe mid-fourth millennium BCE): deposits, waste, or ritual remnants? », *Human Remains and Violence. An Interdisciplinary Journal*, 5 (1), « Corpses in rubbish dumps », p. 18-32.

LEFRANC, Philippe, Anthony DENAIRE, Fanny CHENAL, Richard NILLES, 2016, « Une sépulture tardive du campaniforme régional à Rouffach “Rue de Pfaffenheim” (Haut-Rhin) », *Revue archéologique de l'Es*t, 65(188), p. 269-278

LEMERCIER Olivier, Émilie BLAISE, Florence CATTIN, Fabien CONVERTINI, Jocelyne DESIDERI, Eobin FURESTIER, Raphael GADBOIS-LANGEVIN, Matthieu LABAUNE, 2014, « 2500 avant notre ère : l'implantation campaniforme en France méditerranéenne », p. 191-203 *in* Laurence Mercuri, Ricardo González Villaescusa, Frédérique Bertoncello (dir.) : *Implantations humaines en milieu littoral méditerranéen : facteurs d'installation et processus d'appropriation de l'espace (Péhistoire, Antiquité, Moyen-Age)*, actes des XXXIVe Rencontres internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes (Antibes, 15-17 octobre 2013), Antibes, APDCA,345 p.

LEMONNIER, Pierre, 1990, *Guerres et festins. Paix échanges et compétition dans les Highlands de Nouvelle-Guinée*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 189 p.

LEROI-GOURHAN, André, 1993 [1943], *Évolution et technique*, tome 1, *L'Homme et la Matière*, Paris, Albin Michel (« Sciences d'Aujourd'hui »), (1re éd. : 1943), 352 p.

LE ROUX, Pierre, 1993, « Introduction. Le sel, thème anthropologique », p. 5-29 *in* Pierre Le Roux & Jacques Ivanoff (dir.) : *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*, Pattani, Prince of Songkla University (« Grand Sud. Hommes et Sociétés d'Asie du Sud-Est »), avec le concours du CNRS, de l'ambassade de France en Thaïlande et du ministère des Affaires étrangères, 438 p., dessins, photos, cartes.

—, 2004, « De l'hétéroclite à la norme. Métrologie historique et ethno-métrologie à propos d'Asie du Sud-Est (introduction) », p. 21-73 *in* Pierre Le Roux, Bernard Sellato, Jacques Ivanoff (dir.) : *Poids et mesures en Asie du Sud-Est. Systèmes métrologiques et sociétés/Weights and Measures in Southeast Asia. Metrological Systems and Societies*, vol. 1 : *L'Asie du Sud-Est austronésienne et ses marches*, Paris & Marseille, École française d'Extrême-Orient & CNRS (Institut de recherche sur le Sud-Est asiatique), 484 p.

—, 2006, « La femme et l'oiseau : introduction générale. Approche esthétique et symbolique des oiseaux en Asie du Sud-Est », p. 25-116 *in* Pierre Le Roux & Bernard Sellato (dir.) : *Les Messagers divins. Aspects esthétiques et symboliques des oiseaux en Asie du Sud-Est/Divine Messengers. Bird Symbolism and Aesthetics in Southeast Asia*, Paris/Bangkok, SevenOrients/CS/IRASEC, avec le concours de la Fondation Singer-Polignac et de la Maison Asie Pacifique (CNRS et université de Provence), préface de Jean Larivière (UICN), 862 p.

LE ROUX Pierre & Jacques IVANOFF (dir.), 1993, *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*, Pattani, Prince of Songkla University & CNRS (« Grand Sud. Hommes et Sociétés d'Asie du Sud-Est »), avec le concours du CNRS, de l'ambassade de France en Thaïlande et du ministère des Affaires étrangères, 438 p., dessins, photos, cartes.

LE ROUX, Pierre, Bernard SELLATO, Jacques IVANOFF (dir.), 2004, *Poids et mesures en Asie du Sud-Est. Systèmes métrologiques et sociétés/Weights and Measures in Southeast Asia. Metrological Systems and Societies*, vol. 1 : *L'Asie du Sud-Est austronésienne et ses marches*, Paris & Marseille, École française d'Extrême-Orient & CNRS (Institut de recherche sur le Sud-Est asiatique), 484 p.

LES MOINES DE MAREDSOUS, 1969, *La Sainte Bible. Version établie par les moines de Maredsous*, Paris-Rurnhout, Brepols, 1696 p.

LESTRINGANT, Frank, 1994, *Le Cannibale. Grandeur et décadence*, Paris, Perrin, 319 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, p. 19-29.

—, 1999 [1952], *Race et Histoire*, suivi de *L'Œuvre de Claude Lévi-Strauss* par Jean Pouillon, Paris, Gallimard (« Folio. Essais »), 127 p.

—, 2013, *Nous sommes tous des cannibales !* Paris, Seuil (« La Librairie du XXIe siècle), 288 p.

—, 2014 [1964], *Le Cru et le cuit. Mythologies 1*, Paris, Plon, 528 p. (https://monoskop.org/File:Levi-Strauss_Claude_Mythologies_1_Le_cru_et_le_cuit.pdf).

LICHARDUS Jan & Marion LICHARDUS-ITTEN, 1985, avec la coll. de Gérard BAILLOUD et Jacques CAUVIN, *La Protohistoire de l'Europe. Le Néolithique et le Chalcolithique*, Paris, Presses universitaires de France (« Nouvelle Clio »), 640 p.

LIESAU, Corina, Patricia RÍOS, Concepción BLASCO, 2020 (en ligne), « Les campaniformes dans le centre de la péninsule Ibérique. Conserver la mémoire des ancêtres », n. p. *in* Agnès Caraglio & Maxence Bailly (dir.) : *Identité ? Prestige ? Quoi d'autre ? Renverser les idées reçues sur la diffusion du Campaniforme*

en Europe à la fin du 3e millénaire av. n. è. (« Préhistoires méditerranéennes », 8), n. p. (https://doi.org/10.4000/pm.2386).

LINDENBAUM, Shirley, 2004, « Thinking About Cannibalism », *Annual Review of Anthropology*, 33, p. 475-498 (https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.33.070203.143758).

LOISON, Gilles & Aurore SCHMITT, 2009, « Diversité des pratiques funéraires et espaces sépulcraux sectorisés au Chasséen ancien sur le site du Crès à Béziers (Hérault). Croisements de données archéologiques et anthropologiques », *Gallia Préhistoire*, 51, p. 245-272.

LOISON, Gilles, Véronique FABRE, Isabelle VILLEMEUR, 2003, « Structures domestiques sur le site chasséen du Crès », *Archéopage*, 10, p. 32-38.

McGOVERN, Patrick, Juzhong ZHANG, Jigen TANG, Gretchen R. HALL, Robert A. MOREAU, Alberto NUÑEZ, Eric D. BITRYM, Michael P. RICHARDS, Chen-shan WANG, Guangsheng CHENG, Zhijun ZHAO, Changsui WANG & coll., 2004, « Fermented beverages of pre- and proto-historic China », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 101 (51), p. 17593-17598, (https://doi.org/10.1073/pnas.0407921102).

McGOVERN, Patrick, Mindia JALABADZE, Stephen BATIUK, Michael P. CALLAHAN, Karen E. SMITH, Gretchen R. HALL, Eliso KVAVADZE, David MAGHRADZE, Nana RUSISHVILI, Laurent BOUBY, 2017, « Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus », *Proceedings of the National Academy of Sciences,* 114 (48), p. 10309-10318 (https://doi.org/10.1073/pnas.1714728114).

MAFART, Bertrand, Irénée BARONI, Gérard ONORATIN, 2004, « Les restes humains de la grotte de l'Adaouste du Néolithique ancien final (Bouches du Rhône, France) », p. 289-294 *in* Secrétariat du Congrès, section 9, Section 10 *: Le Néolithique au Proche Orient et en Europe. L'âge du cuivre au Proche-Orient et en Europe,* Oxford, BAR Publishing (International Archaeological Reports, S 1303), 409 p.

MAIXNER, Frank, Dmitrij TURAEV, Amaury CAZENAVE-GASSIOT, Marek JANKO, Ben KRAUSE-KYORA, Michael R. HOOPMANN, Ulrike KUSEBAUCH, Mark SARTAIN Gea GUERRIERO, Niall O'SULLIVAN, Matthew TEASDALE, Giovanna CIPOLLINI, Alice PALADIN, Valeria MATTIANGELI, Marco SAMADELLI, Umbert TECCHIATI, Andreas PUTZER, Mine PALAZOGLU, John MEISSEN, Sandra LÖSCH, Philippe RAUSCH, Joh, F. BAINES, Bum JIN KIM, Hyun-Joo AN, Paul GOSTNER, Eduard EGARTER-VIGL, Peter MALFERRHEINER, Andreas KELLER, Robert W. STARK, Markus WENK, David BISHOP, Daniel G. BRADLEY, Oliver FIEHN, Lars ENGSTRAND, Robert L. MOTITZ, Philippe DOBLE, Anne FRANKE, Almut NEBEL, Klaus OEGGL, Thomas RATTEI, Rudolf GRIMM, Albert ZINK, 2018, « The Iceman's Last Meal Consisted of Fat, Wild Meat, and Cereals », *Current Biology Report*, 28 (14), p. 2348-2355, E9 (https://doi.org/10.1016/j.cub.2018.05.067).

MAKAREWICZ, Cheryl A., Robert HOFMANN, Mikhail Yu VIDEIKO, Johannes MÜLLER, 2022, « Community negotiation and pasture partitioning at the Trypillia settlement of Maidanetske », *Antiquity*, 96 (388), p. 831-847.

MANNING, Katie, Sean S. DOWNEY, Sue COLLEDGE, James CONOLLY, Barbara STOPP, Keith DOBNEY, Stephen SHENNAN, 2013, « The origins and spread of stock-keeping. The role of cultural and environmental influences on early Neolithic animal exploitation in Europe », *Antiquity*, 87, p. 1046-1059.

MARCH, Ramiro & Claude LARGEAU, Pierre GUÉNOT, 2003, « Les structures de combustion du Bronze final du gisement "Le Closeau" (IFP et parcelle Mairie) : leur fonction », p. 177-197 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil (« Préhistoires », 9), 668 p.

MARCH Ramiro, Begoiia SOLER MAYOR, Sofie VERTONGEN, 2003, « Les structures de combustion du Bronze final des gisements "Le Coleau"et "Les Voteaux de la Jonchère" (Hauts-de-Seine, France) : un aperçu de leur mode de fonctionnement », p. 143-175 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil (« Préhistoires », 9), 668 p.

MARCHAND, Grégor, 2014, *Préhistoire Atlantique. Fonctionnement et évolution des sociétés du Paléolithique au Néolithiqu*e, Paris, Errance, 519 p.

—, 2010, « Chasseurs-cueilleurs et agriculteurs en Europe occidentale : les échanges comme condition de la néolithisation ? », p. 283-299 *in* Jean-Paul Demoule (dir.), *La Révolution néolithique dans le monde*, Paris, CNRS Éditions (« CNRS Alpha »), 498 p.

—, 2007, « Neolithic fragrances : Mesolithic-Neolithic interactions in western France », p. 224-242 *in* Alasdair Whittle & Vicki Cummings (eds) : *Going Over. The Mesolithic-Neolithic Transition in North-West Europe,* Londres, British Academy Scholarship, 632 p.

MARDEN, Kerriann, 2012, « Violence, taphonomy and cannibalism in Chaco. Discerning taphonomic changes from human action in the archaeological record », *Landscapes of Violence,* Vol. 2, *Bioarchaeological Perspectives on Violence. Art. 14*, poster, 2 p. (https://scholarworks.umass.edu/lov/vol2/iss2/14).

—, 2011 [en ligne], *Taphonomy, paleopathology and mortuary variability in Chaco Canyon. Using bioarchaeological and forensic methods to understand ancient cultural practices* [PhD Dissertation], Tulane University, Dissertation Abstracts International, 73 (2) : 957, Tulane University Digital (https://digitallibrary.tulane.edu/islandora/object/tulane%3A27449).

MARGINEDAS, Feancesc, Antonio RODRÍGUEZ-HIDALGO, Maria SOTO Silvia, M. BELLO, Isabel CÁCERES, Rosa HUGUET, Palmira SALADIÉ, 2020, « Making skull cups: Butchering traces on cannibalised human skulls from five European archaeological sites », *Journal of Archaeological Science,* 114, poster (1 p.).

MARINADAS, Francesc, Antonio RODRÍGUEZ-HIDALGO, Maria SOTO, Silvia M. BELLO, Isabel CÁCERES, Rosa HUGUET, Palmira SALADIÉ, 2020 [en ligne], « Makinskull cups. Burchering traces on cannibalised humn skulls from five european archaelogical sites », *Journal of Archeological Scienc*e, 114, 105076, poster (https://doi.org/10.1016/j.jas.2020.105076).

MARLAR, Richard A., Banks LEONARD, Brian R. BILLMAN, Patricia M LAMBERT, Jennifer E. MARLAR, 2000, « Biochemical Evidence of Cannibalism at a Prehistoric Puebloan Site in SouthWestern Colorado », *Nature*, 407, p. 74-78 (DOI : 10.1038/35024064Billman *et al.* 2000).

MARLIÈRE, Pascale, Jean VAQUER, Myriam TEXIER, Muriel GANDELIN, Jean-Pierre GIRAUD, Maxime RÉMICOURT, 2008, « Les sépultures de Cugnaux, la Vimona et la Zac Agora, chapitre 5, Les sépultures de Cugnaux/Zac Agora », p. 99-148 *in* Jean Vaquer, Muriel Gandelin, Maxime Rémicourt, Yaramila Tchérémissinoff (dir.) : *Défunts néolithiques en Toulousain,* Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 232 p.

MARTIN, Lucie, Laurent BOUBY, Philippe MARINVAL, Marie-France DIESH-SELLAMI, Oriane ROUSSELET, Manon CABANIS, Frédérique DURAND, Isabel FIGUEIRAL, 2016, « L'exploitation des ressources végétales durant le Chasséen. Un bilan des données carpologiques en France entre 4400 et 3500 avant notre ère », p. 259-272 *in* Thomas Perrin, Philippe Chambon, Juan F. Gibaja, Gwenaële Goude (dir.) : *Le Chasséen, des Chasséens. Retour sur une culture nationale et ses parallèles. Sépulcres de fossa, Cortaillod, Lagozza. Actes du colloque international tenu à Paris (France) du18 au 20 novembre 2014*, Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 556 p.

MARVIN, Harris, 1979, *Cannibales et Monarques. Essai sur l'origine des cultures*, Paris, Flammarion, 270 p.

MASSET, Claude, 2017, « [Compte rendu de] *Bruno Boulestin & Anne-Sophie Coupey, Cannibalism in the Linear Pottery Culture. The Human Remains from Herxheim, Oxford, Archaeopress, 2015, 143 p., bibl., ill., cartes)* », *L'Homme*, 223-224, n. s. « De la responsabilité », p. 290-291.

MAYER, Peter J., 1976 [en ligne], *Miwok Balanophagy: Implications for the Cultural Development of Some California Acorn-eaters*, Los Angeles, University of California, Department of Anthropology, Archaeological Research Facility, 39 p. (https://digitalassets.lib.berkeley.edu/anthpubs/ucb/text/arfs015-001.pdf).

MENSIGNAC, Camille de, 1892, *Recherches ethnographiques sur la salive et le crachat, croyances, coutumes, superstitions, préjugés, usages et remèdes populaires*, Bordeaux, Imprimerie Nouvelle A. Bellier & Cie, (*Bulletin de la Société d'Anthropologie de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 1890), 115 p.

MÉROC, Louis, 1962, « Le village et la sépulture chasséenne de Villeneuve-Tolosane (Haute-Garonne, France) », *Zéphyrus*, XIII, p. 94-96.

MERRIAM, Hart C., 1905, « The Indian Population of California », *American Anthropologist*, 7, p. 594-606 (https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1525/aa.1905.7.4.02a00030).

MEYRAN, Régis, 2006, « Entre ethnologie et philosophie politique », *Sciences Humaines,* 173, p. 65.

MION, Leïa, 2019, *Aux origines de l'alimentation méditerranéenne. Analyses isotopiques de vestiges bioarchéologiques de l'Antiquité au début du Moyen Âge dans le sud-est de la France*, Aix-en-Provence, Aix Marseille Université (thèse de doctorat en archéologie), École doctorale 355 « Espaces, Cultures, Sociétés », Laboratoire méditerranéen de préhistoire Europe-Afrique, UMR 7269 CNRS & Aix Marseille Université), 366 p., multigr. (https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02293638/file/MionTh%C3%A8se2.pdf).

MITHEN Steven, Bill FINLAYSON, Sam SMITH, Emma JENKINS, Mohammed NAJJAR, Darko MARIČEVIĆ, 2011, « An 11 600 year-old communal structure from the Neolithic of southern JordanArcheologia classica », *Rivista del Dipartimento di Scienze dell antichita,* 85 (328), p. 350-364.

MOHAMMEDI, Dahmane, Sarah MOHAMMEDI, Gérard HECK, 2014, « Principales intoxications végétales chez les ruminants en zone méditerranéenne », *Revue d'élevage et de médecine vétérinaire des pays tropicaux*, 67 (4), p. 163-171.

MONTAIGNE, Michel (de), 2019 [1580], *Des Coches*, livre III, chapitre VI, *in* édition de Pierre Michel, *Des Cannibales* suivi de *Des Coches* (« Folio Classique », 6679), Paris, Gallimard, 128 p.

MOREAU, Clément, Vanessa LÉA, Claire DELHON, Frédéric MAGNIN, Luke HOWARTH, Jimmy LINTON, Lucas PACOTTE, Sylvain FOUCRAS, Nicosia CRISTIANO, François-Xavier LE BOURDONNEC, Julie GEREZ, Ingrid. SÉNÉPART, 2017, « Un village chasséen dans le Sud de la France. Cazan "Le Clos du Moulin", Vernègues (Bouches-du-Rhône) », *Bulletin de la Société préhistorique française*, 114 (1), p. 53-91.

MONG-HY, Cédric, 2012, *Bataille cosmique. Du système de la nature à la nature de la culture*, Paris, Lignes, 128 p.

MONTJARDIN, Raymond, 1996, « L'habitat campaniforme (pyrénaïque) du Travers des Fourches, Veyrac (Villeveyrac - Hérault) dans le cadre de la chronologie campaniforme », p. 483-502 *in* Pascal Duhamel (dir.) : *La Bourgogne entre les bassins rhénan, rhodanien et parisien : carrefour ou frontière ? Actes du XVIII*[e] *colloque interrégional sur le Néolithique, Dijon, 25-27 octobre 1991*, Dijon, Artehis éditions (« Suppléments à la *Revue archéologique de l'Est* », 14), 1072 p.

MORIN, Denis, Catherine LAVIER, Michel FONTUGNE, Myette GUIOMAR, 2007, « Aux origines de l'extraction du sel en Europe (VI[e] millénaire av. J.-C.). La source salée de Moriez (Alpes-de-Haute-Provence) », p. 341-352 *in* Jacques Evin (dir.) : *Un siècle de construction du discours scientifique en préhistoire... aux conceptions d'aujourd'hui... Actes du congrès du centenaire de la Société préhistorique française (XXVI*[e] *session du Congrès préhistorique de France, Avignon)*, Paris, Société préhistorique française, vol. III, 518 p.

MÜLLER Johannes, Robert HOFMANN, René OHLRAU, Mila SHATILO, 2018, « The social constitution and political organisation of Tripolye mega-sites : hierarchy and balance », p. 247-262 *in* Harald Meller, Derlef Gronenborn, Roberto Risch (eds) : *Überschuss ohne Staat. Politische Formen in der Vorgeschichte/Surplus without State. Political Forms in Prehistory,* Halle, Landesmuseum (« Tagungen des Landesmuseums für Vorgeschichte HalleBand », 18), 536 p.

NAGY, Agnes Anna, 2001, « La forme originale de l'accusation d'anthropophagie contre les chrétiens, son développement et les changements de sa représentation au II[e] siècle », *Revue d'études Augustiniennes,* 47, p. 1223-249 (http://www.etudes-augustiniennes.paris-sorbonne.fr/IMG/pdf/AUGUST_2001_47_223.pdf).

OHLAU, René, 2020, *Maidanets'ke. Development and Decline of a Trypillia Mega-site in Central Ukraine,* Leyde, Sidestone Press (« Scales of transformation in prehistoric and archaic societies », 7), 312 p.

OLSZEWSKI, Deborah I., 2004, « Plant Food Subsistence issues and Scientific inquiry the Early Natufian », p. 189-209 *in* Christophe Delage (ed.) : *The Last Hunter-Gatherer Societies in the Nears East*, Oxford, BAR Publishing (« BAR International Series », 1320), 308 p. (https://www.academia.edu/7916201/ Plant_Food_Subsistence_Issues_and_Scientific_Inquiry_in_the_Natufian).

ORLIAC, Michel & Catherine ORLIAC, 1980, « Les structures de combustion et leur interprétation archéologique : quelques exemples en Polynésie », *Journal de la Société des Océanistes,* XXXVI (66-67), p. 61-76.
OROSE, 1991 [418 AD], *Histoires contre les païens* (418), tome 2, *Livres IV-VI*, trad. de Marie-Pierre Arnaud-Lindet, Paris, Les Belles Lettres (« Collection des universités de France. Série latine »), 490 p.
PÉPIN, Jacques, 2019, *Aux origines du SIDA. Enquête sur les racines coloniales d'une pandémie*, Paris Seuil, 496 p.
PETERS, Joris & Klaus SCHMIDT, 2004, « Animals in the symbolic world of Pre-Pottery Neolithic Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey. A preliminary assessment », p. 179-218 *in* Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, Daniel Helmer et Hassan Sidi Maamar (dir.) : *Domestications animales. Dimensions sociales et symboliques. Hommage à Jacques Cauvin, Villeurbanne, 21-23 novembre 2002*, numéro spécial *Anthropozoologica*, 39 (1), 384 p.
PÉTREQUIN, Anne-Marie & Pierre PÉTREQUIN, 1984*, Habitat lacustre du Bénin. Une approche ethnoarchéologique,* Paris, Éditions Recherches sur les Civilisations (« Recherches sur les civilisations », 39), 214 p. (https://www.academia.edu/11083991/).
—, 1988, *Le Néolithique des lacs. Préhistoire des lacs de Chalain et de Clairvaux (4000-2000 avant J.-C.)*, Paris, Errance, 285 p.
PICKERING, Michael P., 1989, « Food for thought. An alternative to "Cannibalism in the Neolithic" », *Australian Archaeology,* 28, p. 35-39.
PLANHOL, Xavier (de), 2004, *Le Paysage animal. L'homme et la grande faune : une zoogéographie historique,* Paris, Fayard, 1127 p.
PONS Fabrice, Muriel GANDELIN, Alex BAYLISS, Roberta BEVILACQUA, Laurent BRUXELLES, Frédéric CHANDEVAU, Claire-Anne de CHAZELLES, Émile CLAUD, Elaine DUNBAR, Frances HEALY, Vanessa LÉA, Hélène MARTIN, Philippe POIRIER, Paula REIMER, André SCHARF, Christian SERVELLE, Julia WATTEZ, Alasdair WHITTLE, 2018, *Le Rempart chasséen de Château-Percin à Seilh (Haute-Garonne). Une architecture monumentale de terre et de bois*, Paris, Inrap & CNRS Éditions (« Recherches archéologiques », 14), 314 p. (978-2-271-12122-6., hal-02295698⟩.
PRADAT, Bénédicte, 2014, « Découvertes de résidus de préparations alimentaires dans quatre sites gaulois du Centre », *ArcheoSciences. Revue d'archéométrie*, 38, *varia*, p. 97-108.
PRANYIES Audrey, Thierry ARGANT, Fanny GRANIER, Bertrand MOULIN, Caroline SCHAAL, 2012, « Les batteries de foyers à pierres chauffantes de la fin de l'âge du Bronze et du début du premier âge du Fer : des vestiges de repas collectifs sur le site de Grièges (Ain) », *Gallia*, 69 (2), p. 1-54.
PROVOST Suzon, Didier BINDER, Henri DUDAY, Gilles DURRENMATH, Gwenaëlle GOUDE, Lionel GOURICHON, Claire DELHON, Ilenia GENTILE, Manon VUILLIEN, Aurélie ZÉMOUR, 2017, « Une sépulture collective à la transition des VIe et V^e millénaires BCE : Mougins-Les Bréguières (Alpes-Maritimes, France), Fouilles Maurice Sechter, 1966-1967 », *Gallia Préhistoire*, 57, varia, p. 289-336 (https://doi.org/10.4000/galliap.620).
RAMBLE, Charles, 1982, « Status and Death: Mortuary Rites and Attitudes to the Body in a Tibetan Village », *Kailash a Journal of Himalayan Studies*, 9 (1), p 334–359. (https://www.repository.cam.ac.uk/bitstream/handle/1810/227236/kailash_09_04_03.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
RASSMANN, Knut, René OHLRAU, Robert HOFMANN, Carsten MISCHKA, Natalia BURDO, Mikhail YU VIDEIKO, Johannes MÜLLER, 2014, « High precision Tripolye settlement plans, demographic estimations and settlement organization. Project : Population agglomerations at Tripolye-Cucuteni mega-sites », *Journal of Neolithic Archaeology*, 16, CRC1266. Project D1, p. 96-134 (DOI:10.12766/jna.2014.3).
REINHARD, Karl J., 2006, « A Coprological View of Ancestral Pueblo Cannibalism, » *American Scientist*, 94 (3), p. 254-261, (DOI: 0.1511/2006.3.254).

RICHARDS, Michael & Robert E. M. HEDGES, 1999, « Stable isotope evidence for similarities in the types of marine foods used by Late Mesolithic humans at sites along the Atlantic Coast of Europe », *Journal of Archeological Scienc*e, 26, p. 717–722.

ROUDINESCO, Élisabeth. « Un nouvel équilibre ? », *Revue Des Deux Mondes*, 2000, p. 24–28. (http://www.jstor.org/stable/44188943)

RUAS, Marie-Pierre & Philippe MARINVAL,1991, « Alimentation végétale et agriculture d'après les semences archéologiques (de 9000 av. J.-C. au XV[e] siècle) », p. 409-439 *in* Jean Guilaine (dir.) : *Pour une archéologie agraire*, Paris, Armand Colin, 608 p.

SAINTOT, Sylvie, 2014, « Vertaizon, La Roussille, site néolithique », *Bilan d'activité 2013. Journée régionale de l'archéologie,* MCC-DRAC-SRA Auvergne, p. 88-90.

SAINTOT, Sylvie & Ivy THOMSON, avec la coll. de Sandrine BONNARDIN, Manon CABANIS, Pierre CAILLAT, Pascal COMBES, Nicolas GARNIER, 2016, « L'habitat et la nécropole de La Roussille à Vertaizon dans le Puy-de-Dôme. Première présentation d'un site du Néolithique moyen I en Auvergne », p. 406-421 *in* Jessy Cauliez, Ingrid Sénépart, Luc Jallot, Arnaud de La Briffe, Christophe Gilabert, Xavier Gutherz et la coll. d'Anne Hasler et Vincent Ard (dir.) : *De la tombe au territoire. Actualité de la recherche. Actes des 11[e] rencontres méridionales de préhistoire récente, Montpellier (Hérault), 25-27 septembre 2014*, Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 632 p.

SAINTOT, Sylvie, Christèle BALLUT, Laurent BOUBY, Vérane BRISOTTO, Manon CABANIS, Pierre CAILLAT, Caroline COLAS, Fabien CONVERTINI, Catherine GEORJON, Christian LE BARRIER, François-Xavier LE BOURDONNEC, Gérard POUPEAU, Jérôme ROUQUET, Ingrid SÉNÉPART, Frédéric SUMELY, Julia WATTEZ, Philippe AIX, Dominique LALAI, Ghislaine MACABÉO, Jamima DUNKLEY, Pierre POUENAT, 2016, *Un habitat chasséen en Auvergne. Champ Madame à Beaumont (Puy-de-Dôme) au Néolithique moyen II*, Paris, CNRS Édition/Inrap (« Recherches archéologiques », 11), 480 p. (https://hal-inrap.archives-ouvertes.fr/hal-02294848/file/Rercherches-Archeo-11-2016_texte-integral.pdf).

SANTANA, Jonathan, Francisco Javier RODRÍGUEZ-SANTOS, María Dolores CAMALICH-MASSIEU, Dimas MARTÍN-SOCAS, Rosa FREGEL, 2019, « Aggressive or funerary cannibalism? Skull-cup and human bone manipulation in Cueva de El Toro (Early Neolithic, southern Iberia) », *American Journal of Physical Anthropology,* 169 (1), p. 31-54.

SCHMIT, Émile, 1909, « Présentation de quelques crânes néolithiques trépanés recueillis à Congy (Marne) », *Bulletins et mémoires de la Société d'anthropologie de Paris*, 10, p. 502-509.

SCHOENINGER, Margaret J. & Michael J. DE NIRO, 1984, « Nitrogen and carbon isotopic composition of bone collagen from marine and terres-trial animals », *Geochimica et Cosmochimica Acta*, 48 (4), p. 625-639 (https://doi.org/10.1016/0016-7037(84)90091-7).

SELLATO, Bernard, 1989, *Nomades et sédentarisation à Bornéo. Histoire économique et sociale*, Paris, Éd. de l'EHESS (« Études insulidiennes/Archipel », 9), photo, ill., cartes, 293 p.

—, 1991, « Des hommes dans la Forêt », p. 172-184 *in* Pascal Couderc & Antonio Guerreiro (dir.) : *Bornéo. Des « chasseurs de têtes » aux écologistes*, Paris Autrement, hors-série, 52, 222 p.

SÉNÉPART, Ingrid, 2009, « L'habitat néolithique ancien du Baratin à Courthézon (Vaucluse) », p. 61-72, *in* Alain Beeching & Ingrid Sénépart (dir.) : *De la maison au village dans le Néolithique du sud de la France et du nord-ouest méditerranéen, Journées de la SPF, Marseille, 23-24 mai 2003*, Paris, Société préhistorique française (« Mémoires de la Société préhistorique française », XLVIII), 308 p.

SHERLOCK Stephen J., 2021, « Early Neolithic salt production at Street House, Loftus, north-east England », Antiquity, 95(381), p. 648 - 669 (https://doi.org/10.15184/aqy.2021.25).

SHERRATT, Andrew G., 1981, « Plough and pastoralism: aspects of the Secondary Products Revolution », p. 261-306 *in* Ian Hodder, Glynn Isaac, Norman Hammond (eds) : *Pattern of the Past. Studies in honour of David Clarke*, Cambridge, Cambridge University Press, 444 p.

—, 1983, « The secondary exploitation of animals in the old world », *World Archaeology*, 15, p. 90-104.

—, 1987, « Cups that cheered. The Introduction of Alcohol to Prehistoric Europe, p. 81-114 *in* William H. Waldren, Rex Claire Kennard (eds) : *Bell Beakers of the Western Mediterrranan. Definition, Interpretation, Theory and New Site Data*, Oxford, The Oxford International Conference, 699 p.

SCHMIDT, Klaus, 2010a, *Göbekli Tepe A Stone Age sanctuary in south-eastern Anatolia*. Berlin : exOriente, 286 p.

—, 2010b, « Göbekli Tepe. The Stone Age Sanctuaries. New results of ongoing excavations with a special focus on sculptures and high reliefs », *Documenta Præstorica*, 37, p. 239-256.

SCHMIDT, Klaus & Harold HAUPTMANN, 2003, « Göbleki Tepe et Nevali Çori », *Archéologia. Dossiers de l'archéologie,* 28, p. 60-67.

SEYDOU, Christiane 1990, « Compte-rendu de G. Calame-Griaule, 1990, *Des Cauris au marché. Essais sur des contes africains* », *L'Homme*, 113, p. 164-169.

SIMONNET, Georges, 1980, « La structure chasséenne "V.T. 215" à Villeneuve-Tolosane (Haute-Garonne) », *Bulletin de la Société préhistorique française*,77 (5), p. 144-151.

SNIR, Init, Dani NADEL, Iris GROMAN-YAROSLAVSKI, Yoel MELAMED, Marcelo STENBERG, Ofer BAR-YOSEF, Ehud WEISS, 2015 [en ligne], « The Origin of Cultivation and Proto-Weeds, Long Before Neolithic Farming », *PLoS ONE*, 10 (7) (https://doi.org/10.1371/journal.pone.0131422).

STORDEUR, Danielle, 2019, *Le village de Jerf el Ahmar (Syrie, 9500-8700 av. J.-C.). L'architecture, miroir d'une société néolithique complexe*, Paris, CNRS Éditions (« CNR Alpha »), 372 p. (https://books.openedition.org/editionscnrs/28029).

2015 [en ligne], « Le village de Jerf el Ahmar (Syrie, 9500-8700 CAL BC). Ou comment interroger l'architecture pour comprendre la société qui l'engendre », *Archéorient. Le Blog-carnet hypothèse* (https://archeorient.hypotheses.org/3900).

—, 2006, « Les bâtiments collectifs des premiers néolithiques de l'Euphrate. Création, standardisation et mémoire des formes architecturales », p. 19-31 *in* Pascal Butterlin, Marc Lebeau, Jean-Yves Montchabert, Juan Luís Montero Fenollós, Béatrice Muller (dir.) : *Les Espaces syro-mésopotamiens. Dimensions de l'expérience humaine au Proche-Orient. Hommage offert à Jean Margueron*, Bruxelles, Brepolls (« Subartu », 17), 548 p.

STORDEUR, Danielle, Michel BRENET, Gérard DER APRAHAMIAN, Jean-Claude ROUX, 2000, « Les bâtiments communautaires de Jerf el Ahmar et Mureybet Horizon PPNA (Syrie) », *Paléorient*, 26 (1), p. 29-44.

SULLIVAN Roger. J. & Eh HAGEN, 2002, « Psychotropic substance-seeking. Evolutionary pathology or adaptation ? », *Addiction*, 97, p. 389-400 (https://www.academia.edu/3675151/Psychotropic_substance_seeking_evolutionary_pathology_or_adaptation).

TILLOI-d'AMBROSI, Dimitri, 2017, *L'Empire Romain par le menu*, Paris, Arkhe Éditions, 233 p.

TESTART, Alain, 1986, *Essai sur les fondements de la division sexuelle du travail chez les chasseurs cueilleurs*, Paris, Éd. de l'EHESS (« Cahiers de L'Homme », 25), 1102 p.

—, 2004, *La Servitude volontaire*, 2 vol., Paris, Errance, tome 1 : *Les Morts d'accompagnement*, 263 p., tome 2 : *L'Origine de l'État*, 137 p.

—, 2005, *Éléments de classification des sociétés,* Paris, Errance,160 p.

—, 2022 [1982], *Les Chasseurs-cueilleurs ou l'origine des inégalités*, Paris, Gallimard (« Folio. Histoire »), (1re éd. : 1982), préface de Valérie Lécrivain et de Geoffroy de Saulieu, 400 p.

TESTART, Alain, Christian JEUNESSE, Luc BARAY, Bruno BOULESTIN, 2010, « Les esclaves des tombes néolithiques », *Dossiers pour la Science*, 396, p. 74-80.

TITE-LIVE (*circa* 30 av. J.-C.-14 ap. J.-C), *L'Affaire des Bacchanales. Histoire romaine (Ab Urbe condita libri)*, livre XXXIX : chap. VIII, *Les Événements des années 187 à 183 a.C.n.*, 2e partie [39,8-22], *Politique intérieure et extérieure de Rome* (186) (en ligne : http://bcs.fltr.ucl.ac.be/LIV/XXXIX.html#politique).

TREFFORT Jean-Michel & Philippe ALIX, avec la coll. de Marie-Claire MAUGER, 2010, « Montélimar-Portes de Provence-Zone 5 : des alignements de foyers à pierres chauffées néolithiques dans le secteur du Gournier », p. 207-222 *in* Alain Beeching, ÉricThirault, Joel Vital (dir.) : *Économie et société à la fin de la préhistoire. Actualité de la recherche. Actes des 7e rencontres méridionales de préhistoire récente, Bron (Rhône), 3-4 novembre 2006,* Lyon, ALPARAA & Maison de l'Orient et de la Méditerranée (« Documents d'Archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne », 34), 371 p.

TRÉPARDOUX, Francis, 2013, « Les momies comme médicaments », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 380, p. 353-360 (https://doi.org/10.3406/pharm.2013.23003).

TURNER II Christy G., 1993, « Cannibalism in Chaco Canyon. The charnel pit excavated in 1926 at Small House ruin by Frank H. H. Roberts, J. », *American Journal of Biological Anthropology*, 47 (8), p. 421-439.

VALENTIN, Frédérique, Isabelle RIVOAL, Corinne THÉVENET, Pascal SELLIER (dir.), 2014, *La Chaîne opératoire funéraire. Ethnologie et arché*, Paris, Éd. de Boccard (« Travaux de la MAE », 18), 47 p.

VANDER LINDEN, Marc, 2007, « (Pré-)Histoires d'ivrognes. Consommation de boisson et intégration sociale durant la Préhistoire récente européenne », *Anthropologica et Praehistorica*, 118, p. 41-56.

VAQUER Jean, Jean-Pierrre.GIRAUD, Silvan BAZALGUES, Muriel GANDELIN, 2003, « Les structures à galets chauffés de Villeneuve-Tolosane. », p. 21-35 *in* Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.) : *Le Feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux. Actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7-8 octobre 2000*, Montagnac, Monique Mergoil (« Préhistoires », 9), 668 p.

VIDEIKO Mikhail Yu, 2005 [en ligne], *Looking for Trypillya culture proto-cities*, 129 p. (https://www.academia.edu/41340120/LOOKING_for_TRYPILLYA_CULTURE_PROTO_CITIES).

VIGNE, Jean-Denis, 2010, « Les débuts de l'élevage des ongulés dans l'Ancien Monde : interactions entre société et biodiversité », p. 145-164 *in* Jean-Paul Demoule (dir.) : *La Révolution néolithique dans le monde*, Paris, CNRS Éditions, (« CNR Alpha »), 498 p.

—, 2007, « Exploitation des animaux et néolithisation en Méditerranée nord-occidentale », p. 221-302 *in* Jean Guilaine, Claire Manin, Jean-Denis Vigne (dir.) : *Pont de Roque Haute. Nouveaux regards sur la Néolithisation de la France méditerranéenne,* Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 332 p.

VIGNE, Jean-Denis & Isabelle CARRÈRE, 2007, « Les vertébrés terrestres et l'exploitation des ressources animales », p. 181-214 *in* Jean Guilaine, Claire Manin, Jean-Denis Vigne (dir.) : *Pont de Roque Haute. Nouveaux regards sur la Néolithisation de la France méditerranéenne,* Toulouse, Centre d'anthropologie (« Archives d'écologie préhistorique »), 332 p.

VILLA, Paola, 1992, « Cannibalism in Prehistoric Europe », *Evolutionary Anthropology*, 1 (3), p. 93-104.

VILLA, Paola, Jean COURTIN, Daniel HELMER, Pat SHIPMAN, Claude BOUVILLE Eric MAHIEU, Giorgio BELLUOMINI, Marili BTANCA, 1986, « Un cas de cannibalisme au Néolithique », *Gallia Préhistoire*, 29 (1), p. 43-171.

VITAL Joël, 1992, « IXe au VIIe siècle av. J.-C. dans le Jura méridional : scénario d'évolution culturelle », p. 63-180 *in* Gilbert Kaenelry & Philippe Curdy (dir.) : *L'Âge du Fer dans le Jura. Actes du XVe colloque international de l'Association française pour l'étude de l'âge du Fer (Pontarlier et Yverdon-les-Bains, 9-12 mai 1991)*, Lausanne, Bibliothèque historique vaudoise, Cercle Girardot (« Cahiers d'archéologie romande », 57), p. 163-180 (https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02536953/document).

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo, 2019, « *Politique des multiplicités. Pierre Clastres face à l'État* », postface et traduction de Julien Pallotta, Bellevaux, Éditions Dehors, 160 p.

VORUZ, Jean-Louis, Thomas PERRIN, Dominique SORDOILLET, 2004, « La séquence néolithique de la grotte du Gardon (Ain) », *Bulletin de la Société préhistorique française,* 101 (4), p. 827-866.

WAHL, Joachim, Hans Günter KÖNIG, Jörg BIEL, 1987, « Anthropologisch-traumatologische Untersuchung der menschlichen Skelettreste aus dem bandkeramischen Massengrab bei Talheim, Kreis Heilbronn », *Fundberichte aus Baden-Württemberg*, 12, p. 65-193.

WELLER, Olivier, 2015, « First salt making in Europe. An overview from Neolithic times ». *Documenta Praehistorica,jubljana University Press, Faculty of Arts*, 2015, .43, p. 185-196. (HAL Id:hal-03035826).

WELLER Olivier & Gheorghe DUMITROAIA, 2005, « The earliest salt production in the world. An Early Neolithic exploitation in Poiana Slatinei-Lunca, Romania », *Antiquity-Project Gallery*, 79 (306,), p. 1-4.

WELLER, Olivier Alfons FÍGULS, Fidel GRANDIA,2007, « Première carrière de sel gemme européenne : le Vall SAlina à Cradona (Catalogne, Espagne) au Néolithique moyen (4500-3500 BC. Technologie et pétrographie de l'outillage lithique », p; 115-134 *in* Dan Monah, Gheorghe Dumitroaia, Olivier Weller & John Chapman (dir.) : *L'Exploitation du sel à travers le temps*, Piatra-Neamt, Editura Constantin Matasă, (« BMA », XVIII), 326 p.

YARTAH, Thaér, 2004, « Tell'Abr 3, un village du Néolithique précéramique (PPNA) sur le Moyen Euphrate. Première approche », *Paléorient*, 30 (2), p. 141-158.

YUSTOS Marta & José YRAVEDRA SAINZ DE LOS TERREROS, 2015, « Cannibalism in the Neanderthal World. An Exhaustive Revision », *Journal of Taphonomy*, 15 (1), p. 33-52.

ZEEB-LANZ, Andrea, 2017 [en ligne], « Das DFG-Projekt Bandkeramische Siedlung mit Grubenanlage von Herxheim bei Landau (Pfalz), Grabungsgeschichte. DFG-Projekt. Überblick » *in* Collectif. DFG-Projekt « Siedlung und Grubenanlage Herxheim b. Landau », Vier Jahre Ausgrabungen in der frühneolithischen Grubenanlage von Herxheim-eine Bilanz, n. p. (http://www.projekt-herxheim.de/index.htm).

—, 2019, « The Herxheim ritual enclosure. A synthesis of results and interpretative approaches », p. 423-482 *in* Andrea Zeeb-Lanz (dir.) : *Ritualised Destruction in the Early Neolithic. The Exceptional Site of Herxheim (Palatinate, Germany)*, vol. 2 (« Forschungen zur pfälzichen archäologie », 82), 482 p.

ZEEB-LANZ, Andrea & Bruno BOULESTIN, 2017 [en ligne], « Komplex 9 (Grabung 2005-2008): Neue Erkenntnisse zu den Menschenknochen. Ritual mit kannibalistischen Praktiken? » *in* Collectif, *DFG-Projekt « Siedlung und Grubenanlage Herxheim b. Landau », Vier Jahre Ausgrabungen in der frühneolithischen Grubenanlage von Herxheim-eine Bilanz*, n. p. (http://www.projekt-herxheim.de/index.htm).

ZAFIROPOULOS, Markos, 2016, « Ce que Lacan disait de Totem et Tabou », *Research in Psychoanalysis*,21(1), p.117-12.

ZEEB-LANZ, Andrea & Fabian HAACK, 2020, « Ritualund Gewalt in Herxheim (Pfalz) », p. 181-196 *in* Meller von Harald, Roberto Risch, Kurt W. Alt, François Bertemes, Rafael Micó (eds) : *Rituelle Gewalt. Rituale der Gewalt Ritual Violence. Rituals of Violence*, vol. 1, *2th Archaeological Conference of Central Germany, October 12-10 Oktober 2019 in Halle (Saale)*, 2 vol. (« Mitteldeutscher Archäologentag Band 22 (I)), 780 p. (https://www.academia.edu/56501648/Ritual_und_Gewalt_in_Herxheim_Pfalz_).

NOTES

1. Je désire exprimer ma gratitude à Pierre Le Roux qui a relu cet article.

2. Tite-Live (*circa* 30 av. J.-C.-14 ap. J.-C). Louis de Langle, dir. (1923).

3. Voir https://www.dejeunersouslherbe.org.

4. Voir https://leblob.fr/art-science/fouille-archeologique-du-dejeuner-sous-herbe-de-daniel-spoerri.

5. Il semble par ailleurs que dans le Coran, la sourate « Al-Mâida » soit une allusion à L'Eucharistie.

6. Pierre & Françoise Grenand, 2000.

7. « Siamo tutti cannibali », *La Repubblica*, 10 octobre 1993. Ce texte fait partie d'une somme de ces articles réunis dans un volume *post mortem.*

8. L'analogie se justifie lorsqu'on sait qu'un sang contaminé a pu tuer *via* le virus du SIDA introduit il y a soixante ans dans les populations africaines par un autre acte thérapeutique mal contrôlé, négligeant les principes de base de la stérilisation, durant une campagne de vaccination contre la trypanosomiase humaine africaine ou maladie dite « du sommeil » (Jacques Pépin, 2019).

9. On peut tenter une expérience qui consiste à placer une personne allongée sur une table. On dispose des fruits au niveau de son ventre et on la recouvre entièrement d'un drap, placé au-dessus des fruits. On invite les participants à glisser une main sous le drap et à manger les fruits. L'impression ressentie est extrêmement troublante, autant pour le mangé que pour les mangeurs. Les participants ont le sentiment de cannibaliser la personne allongée. Cette performance édifiante était enseignée à l'université de Vincennes dans les années 1970, au département d'Arts Plastiques, bien avant le surgissement des comportements normalisateurs compulsifs.

10. Dans le mémoire de maîtrise de Christophe Gilabert (1997), nous avons par exemple trouvé mention d'une enquête réalisée dans les Andes (Marc Julien, 1985). D'autres enquêtes sont données par Marie-Chantal Frère-Sautot (dir.), 2003.

11. Dans la plaine de Vistrenque, au sud de la ville de Nîmes, au Mas de Vignoles IV, c'est l'association dans le même secteur entre des enclos de l'âge du Bronze et du Fer, des puits et des sépultures néolithiques, des puits et des tombes romaines et alto-médiévales, qui a été soulignée.

12. CalBC ou « date calibrée *before* Christ », correspond à « av. J.-C. » (avant Jésus-Christ) ou à « BCR » (« *before common era* »).

13. D'autres sites sont attribués au PPNA, comme Ayanlar Höyük et Tepehan Höyük. Les sites de Harbetsuvan Tepesi, Kurt Tepesi, Sefer Tepe, Sayburç, de dimensions plus modestes, sont datés du PPNB ancien. De nombreuses autres fouilles et des diagnostics sont en cours (Yogunburç, Çakmaktepe, Ayanlar, Gürcütepe, Yeni Mahalle, Karacadağ, Söğüt Tarlas).

14. *Encyclopédie de l'Ukraine* en ligne (http://www.encyclopediaofukraine.com/display.asp?linkpath= pages%5CV%5CO%5CVolodymyrivkaarcheologicalsite.htm

15. Une représentation graphique de ce bâtiment au stade II, avec ses piliers en place, est fréquemment reproduite dans les publications scientifiques (AuroreSchmidt & Harold Hauptmann, 2003 ; Harold Hauptmann, 2004). Elle montre la statue d'un personnage sur son socle placé dans une niche latérale. Les archéologues ont sans doute voulu faire de ce bâtiment énigmatique le premier temple dédié à une divinité anthropomorphe, dite « l'homme d'Urfa ». La statue provient du site de Balikigöl effectivement situé près d'Urfa. Elle aurait été trouvée dans une rue sur l'emplacement d'une ancienne fouille archéologique. Elle est par conséquent hors contexte archéologique.

16. Découverte par hasard en 1991 en Haut-Adige (Alpes italiennes), à plus de 3000 m, par des alpinistes (Jean Guilaine, 2011).

17. Fruits charnus à noyaux tels que la pêche, la prune, la cerise, l'amande, la noix, la noix de coco.

18. L'appétance pour l'éthanol, et les substances hallucinogènes existent chez les primates et beaucoup d'animaux (Christina Campbell, Aleksey J. Maro *et al.*, 2022). Ces substances qui stimulent le circuit neurologique de la récompense, initialement toxiques, peuvent également avoir un effet thérapeutique chez les animaux (Roger J. Sullivan & Eh Hagen, 2002).

19. « *There are important reasons for considering the first domesticated plants and animals as luxury foods primarily used in feasting. Using Southeast Asian tribal society as a case study, it is demonstrated that all the domesticated animals and the most important of the domesticated plants constitute forms of wealth that are primarily or exclusively used in feasting contexts. In addition, numerous studies have demonstrated that feasting generates powerful forces that intensify and increase resource production of luxury foods as well as staples. Such forces ultimately can lead to the domestication of wild species and the transformation of luxury foods into staple foods* » (Brian Hayden, 2003 : 1).

20. Ce type de travail rythmé a été identifié dans la muraille de l'enceinte du IIIe millénaire de Los Millares (Espagne). Il a été proposé comme la matérialisation d'un phénomène d'intégration ou de reproduction sociale (Pedro Diàz del Rio, 2008).

21. Le cannibalisme était par ailleurs pratiqué au Mésolithique (Bruno Boulestin, 2010 ; Bruno Boulestin & Dominique Henry-Gambier, 2012).

22. Voir https://www.fafnir.fr/boire-dans-le-crane-de-son-ennemi.

23. On lit à la strophe 25 du *Chant de la mort* de Ragnar Lodbrok, composé au XIIe siècle : « ils buvaient de la bière à partir des branches courbées qui provenaient des crânes » (*drekkum bjór af bragði ór bjúgviðum hausa*). Mais d'autres traductions donnent « Bientôt, nous boirons de la bière de cornes profondes » ou encore « Nous boirons la bière bientôt dans l'arbre courbe des crânes ». Ces images relèvent du *kenning*, une figure rhétorique à valeur métaphorique de l'ancienne poésie scandinave, souvent tortueuse car construite pour sa sonorité dans des récits scandés. Cela veut probablement dire que les plantes brassées pour faire de la bière ont poussé sur les corps enfouis des ennemis tués au combat. Mais il peut aussi s'agir d'une image tirée de la mythologie scandinave que nous connaissons mal. Sinon l'« arbre courbe des crânes » désigna les vases en corne animale contenant la boisson servie par les valkyries aux *einherjar* dans le Valhalla (*Grímnismál*, str. 36). En 1636, Olaus Wormius a publié son traité *La plus ancienne littérature danoise* où il a traduit et interprété cette strophe par « Les héros

s'attendaient à boire dans la salle d'Odin aux crânes des ennemis qu'ils avaient tués » (*Sperabant Heroes se in aula Othini bibituros ex craniis eorum qvos occiderant*). Plus tard, Aylett Sammes, un antiquaire anglais, reprend en 1676 cettte interprétation dans sa traduction des poèmes scnadinaves**.** Il explique que les anciens Saxons « croyaient qu'après la mort, ils devaient aller dans la halle de Woden, où ils boiraient de la bière avec lui, et ses compagnons, dans les crânes de leurs ennemis » ; « *And they believed that after death they were to go into Wodens Hall, and there drink Alle with him, and his Companion, in the Skulls ot their Enemies* » (*Britannia Antiqua Illustrata*, *or the Antiquities of Ancient Britain derived from Phœnicians...* 1676, p. 435-436). L'*Edda ou Monumens de la mythologie et de la poésie des anciens peuples du Nord* de Paul Henri Mallet (1756) qui eut un grand succès popularisa l'interprétation. La légende était forgée pour les siècles à venir.

24. Les propositions, de Pierre Clastres (1974 : 161 *sq.*, chap. 11) inspirent encore la réflexion de préhistoriens et d'anthropologues sur la question de la guerre et de la constitution des États (Eduardo Viveiros de Castro, 2019 ; Régis Meyran, 2016). Des critiques concernent la tendance à la fragmentation des groupes sociaux qui n'est pas seulement maintenue par l'état de guerre, mais pourrait être une tendance endogène entretenue par d'autres facteurs. Quant à cette forme de prophétie qui suppose le refus de l'État, elle implique paradoxalement une connaissance de l'État ou son souvenir. L'hypothèse d'une involution née de la disparition d'une entité antérieure que constituaient les sociétés des basses terres amazoniennes avant l'invasion européenne est donc légitimement posée par l'archéologie (René Allard, 2020 : 167-168, 170).

JOINDRE LES VIVANTS, ÉCONDUIRE LES MORTS

Le banquet cérémoniel chez les gitans d'Espagne

par

Nathalie MANRIQUE
Docteur en anthropologie sociale et ethnologie, chercheuse indépendante

Résumé : Dans tout rassemblement gitan le banquet tient une place centrale. Pourtant, lorsqu'un Gitan ou une Gitane décède, tous se précipitent pour présenter ses respects au défunt. Là, aucune nourriture n'est partagée, et il n'y a ni musique ni chants ni danses. Tout est mis en œuvre afin d'extirper le plus rapidement possible le mort de ses liens avec les vivants. Cette attitude ambivalente vis-à-vis du banquet révèle *in fine* la structure sociale dans laquelle il s'inscrit. Mais quelles sont les pratiques qui la sous-tendent et permettent sa perpétuation ?

Mots clés : Gitans, banquet, don, mort, funérailles

JOINING THE LIVING, DRIVING THE DEAD AWAY

The Ceremonial Banquet amongst the Gypsies of Spain

Abstract: In any gathering of Gitanos, the banquet holds a central place. Yet when a Gitano dies, everyone rushes as a sign of respect to the deceased. There, no food is shared, no music, songs, or dances. Everything is done to root out the deceased as quickly as possible from his links with the living. This ambivalent attitude towards the banquet ultimately reveals the social structure in which it is embedded. But what are the practices that underlie it and allow its perpetuation?

Keywords: Gitanos, banquet, gift, death, funeral

« *Feast is an analytical rubric used to describe forms of ritual activity that involves the communal consumption of food and drink. Rituals of this kind play many important social, economic, and political roles in the lives of people around the world* »
(Dietler, 2001: 65)

Introduction

Lors des célébrations gitanes, le banquet tient une place primordiale. Ainsi, à Morote, alors que j'assistais Rafael pour préparer la journée commémorative de l'arrivée des premières familles gitanes en Andalousie[1], le président de l'association gitane locale m'avertit à plusieurs reprises : « il ne faut pas oublier "un bon banquet[2] (*una buena comida*)" » !

Chez les Gitans (*Gitanos*) de Morote et San Juan, deux petites bourgades situées dans les monts orientaux à quelques 150 km et 200 km au nord de Grenade (Espagne) et à égale distance de la côte méditerranéenne, la *comida* est essentielle à tous les moments de convivialité, en particulier, ceux où l'on célèbre un événement important de la vie de famille : la naissance, le baptême, l'anniversaire ou le mariage (parfois, plus sobrement, la communion) de l'un de ses membres, mais aussi lors de retrouvailles après quelques mois d'absence, lors de fêtes du calendrier chrétien (Noël, Pâques, etc.) ou de pèlerinages religieux (comme pour la *Virgen de la Cabeza*). Sans oublier, la Nuit de la Saint-Jean, perçue par tous, Gitans et non-Gitans (*payos* ou *castellanos*), comme étant la fête gitane par excellence, où tous les *Gitanos*, partent festoyer dans la nature, si possible au bord d'une rivière.

Lors de ces instants festifs, la joie d'être ensemble dans cette communauté au système de parenté cognatique s'exprime lors du partage d'un banquet préparé avec les mets les plus appréciés (grandes *paellas* ou viande de porc en sauce ou en charcuteries diverses, viande de poulet, apéritifs salés en grosse quantité comme les biscuits soufflés, chips, cacahuètes, olives, etc., et sucreries en tous genres), avec de la musique ininterrompue (qui s'échappe d'une sono, puis quelques musiciens sortent leur guitare) et des danses (*rumbas* gitanes). Là, le groupe resserre les liens distendus par la distance ou le temps, d'autres se créent entre familles nouvellement unies (lors d'un mariage) ou entre des jeunes gens qui entament des jeux de séduction ou décident de fuir la fête pour se marier. Peu restent assis près des tables ; tous se mêlent à leurs pairs (hommes, femmes, adolescents et jeunes enfants), se racontent les dernières nouvelles, se consultent pour quelques affaires commerciales ou matrimoniales, dansent, chantent ou, en ce qui concerne les enfants, jouent et courent entre les tables. Toutefois, quelques membres s'isolent et entérinent leurs dissemblances avec les autres (niveau social, lieux d'origine, etc.) ou leur mésentente. Dans ce dernier cas de figure, les individus non impliqués directement peuvent intervenir pour aplanir quelques différents, ou préfèrent ne pas s'impliquer parce que « ce sont leurs affaires ». Après tout, « ils n'avaient pas besoin de venir ». Certains excluent d'emblée d'assister à la célébration en feignant, sans tromper quiconque, d'ignorer la tenue de la célébration. Personne n'est invité directement. L'information circule de bouche à oreille et, pour tout gitan, la détenir tient lieu d'invitation.

Lors du décès d'un Gitan ou d'une Gitane, la nouvelle se répand rapidement. Nul ne peut feindre de l'ignorer. Tous, surtout ceux en liens (consanguins, affins ou en affaires) plus ou moins lointains avec le défunt, se pressent pour lui présenter leur « respect » (*respeto*). Les plus proches, alliés et consanguins, sont déjà là ou de retour : prévenus du décès imminent du moribond, ils se sont précipités afin de s'entretenir avec lui avant son dernier souffle.

Contrairement aux autres rassemblements qui donnent toujours lieu à de riches agapes, lors d'un décès, tout est mis en œuvre pour éviter tout type de commensalité, de partage (pas de repas, ni de musique, pas de chant, ni de lamentation). Ainsi, tout repas est banni, seule une quantité astronomique de café est ingéré par les enfants et conjoint du défunt jusqu'à l'inhumation du corps. Les consanguins et alliés plus éloignés prétextent un appel téléphonique urgent, un *mandao,* soit un déplacement pour affaires, etc., pour se nourrir discrètement. Pour les Gitans, tout cela démontre leur *respeto* envers le défunt et sa famille. Mais ce terme doit être pris dans ses deux acceptions : déférence et crainte, puisque le disparu pourrait revenir, attiré par la sonorité de son surnom ou par ces moments de joie. Le défunt est placé un peu à l'écart parfois dans une autre pièce (pour l'écarter de toute source de chaleur). Près de lui seul le silence règne, entrecoupé de pleurs, de cris et de murmures.

Avant de développer ce point, voyons en premier lieu le contexte général dans lequel il s'inscrit.

Une contrée-refuge

Morote et San Juan sont les chefs-lieux de deux circonscriptions qui s'étendent sur une superficie de près de 1785 km² et de 685 km² respectivement. Parsemées d'une multitude de petits hameaux qui ont subi les répercussions des grandes migrations des années 1960-1970, ces circonscriptions possèdent de vastes espaces souvent très peu habités et même, parfois totalement désertés (fig. 1 et 2).

Ces bourgs se situent dans une région traversée par plusieurs petites vallées où coulent des cours d'eau au débit amplement soumis aux caprices des saisons. San Juan, perché à près de 1350 m d'altitude et Morote, à environ 960 m, souffrent d'un climat guère indulgent[3]. La neige, très fréquente, coupe régulièrement les routes, isolant un peu plus ces deux bourgs et en particulier, San Juan. Des étés secs et caniculaires mais courts[4], les font sombrer durant deux mois dans une douce torpeur dont ils ne s'éveillent qu'au lever et au coucher du soleil. Les sols argileux laissent apparaître sur les versants montagneux de nombreuses cavités qui servent aujourd'hui de refuge à de petits animaux sauvages ou égarés. Autrefois, jusqu'au début du XXe siècle, elles étaient occupées par des familles gitanes qui se cachaient des forces de l'ordre, peu complaisantes.

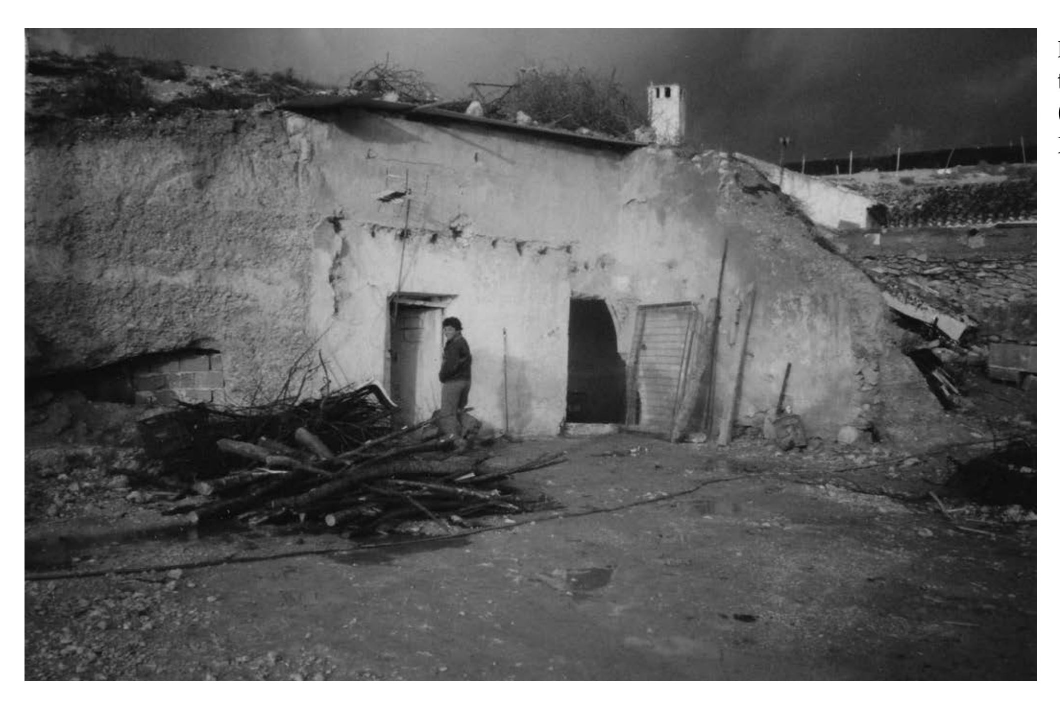


Fig 1. Maisons troglodytes (*cuevas*) de Morote.

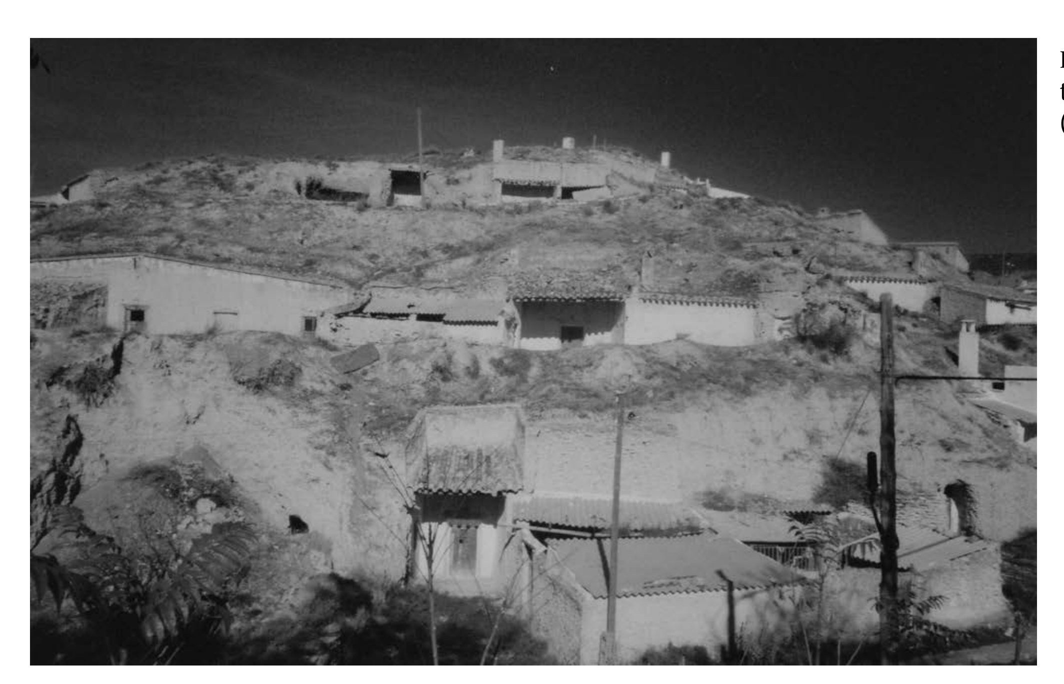


Fig 2. Maisons troglodytes (*cuevas*) de Morote.

La flore et la faune, très foisonnantes, sont aujourd'hui protégées grâce à l'aménagement *in situ* d'un grand parc national où subsistent actuellement quelques derniers spécimens endogènes. Cette région montagneuse, recouverte de pinèdes et percée de quelques vallons étroits et de rares routes sinueuses est, par nature, une enceinte difficilement franchissable. Seule la voie du sud (une route nationale et aussi une autoroute construite au début des années 2000), joignant la ville de Grenade à la côte levantine *via* Morote, comporte moins d'obstacles naturels et permet une approche plus aisée de ce bourg. Malgré la densité de circulation sur ces voies, peu de personnes « étrangères »[5] (*forasteras*) séjournent au-delà de quelques jours dans la municipalité qui, comme par le passé, avec ses *posadas* (auberges), n'hébergent épisodiquement que quelques voyageurs et commerçants, surtout lors de la foire annuelle. San Juan, en amont dans les montagnes, est plus difficilement accessible : une route étroite en lacets est sa seule voie d'accès depuis Morote. Ainsi, les habitants de ces deux bourgs ont coutume de dire qu'ils se trouvent « dans le c... du monde ». On comprend, dès lors, que cette contrée fut longtemps le refuge privilégié de populations persécutées comme les Morisques et les Gitans.

Construction de la catégorie de Gitan

La catégorisation des populations a toujours été un thème important en Espagne, surtout en période de quête d'hégémonie après la Reconquête. Celle-ci s'appuyait surtout sur des critères religieux qui définissait une plus ou moins grande proximité avec une certaine idéologie de « pureté de sang » et donc avec la hiérarchie du pouvoir fondée sur la noblesse de sang (Rucquoi, 2002). Les Gitans, quant à eux et contrairement aux Juifs, aux Maures et à leurs descendants qui pouvaient être définis par leur foi, posaient de manière générale un problème de catégorisation. À Morote et à San Juan, les autorités civiles et religieuses connurent ce même embarras. Différentes stratégies furent donc inventées pour classer ces nouveaux résidants de la circonscription et ces familles de passage que l'on ne voulait pourtant pas distinguer trop abruptement du reste des habitants. Pour les scribes religieux, en effet, choisir de désigner les Gitans de manière implicite par leur activité professionnelle ou leur zone d'habitation au lieu d'user des déterminations de *raza* (« race ») ou de *nación* (« nation ») n'est pas sans signification : il s'agit, tout en évitant d'inscrire le terme *gitano*, interdit à certaines époques afin de favoriser leur dissémination et assimilation dans le reste de la population (Leblon, 1985), de catégoriser une population par une activité : « de profession gitan » (*de oficio gitano*), « de profession maquignon » (*de oficio tratante*

en bestias), en même temps qu'ils étaient « de passage » (*transeuntes*), ou « vagabonds » (*vagamundos*[6]), ou par une absence d'activité connue : « oisifs » (*bagos* ou *vagos*). Pourtant, une volonté certaine de distinction s'exprime au fil du temps dans les registres. Parfois même, le nomadisme, la profession et un ethnonyme se côtoient, comme dans l'expression relevée lors de l'inscription baptismale de l'enfant Mariano Fermín Nieto Fernández en 1871 qui définit les membres de sa parenté par « *transeuntes por esta población de profesión gitanos tratantes en bestias* » (« de passage dans cette localité et de profession Gitans maquignons »).

De 1610 à 1697 est répertoriée dans les registres des baptêmes et des mariages de Morote une « nation gitane » (*Jitanos de nacion*) et, parfois, seule la désignation *Jitanos* y figure. En 1697 apparaît aussi « Gitans et oisifs » (*Jitanos y Bagos*). Mais ce n'est qu'à partir du XIXe et jusqu'au milieu du XXe siècle que la distinction entre Gitans et non-Gitans devient quasiment systématique. En effet, au cours du XVIIe siècle, les familles sont distinguées lors d'une naissance ou de leur mariage, puis ne le sont plus dans les inscriptions suivantes, comme s'il s'agissait uniquement de pouvoir repérer en temps utile ces familles et non pas d'effectuer une distinction systématique. Jusqu'à 1780 environ, aucune famille gitane n'est mentionnée explicitement dans les registres de baptême et de mariage (les registres de décès sont tenus à partir du XIXe siècle). À partir de 1787 et jusqu'en 1804, onze enfants de deux familles, que nous pouvons supposer gitanes par leurs patronymes (Manrique, 2015c, 2010), sont baptisés : ils portent les noms de Santiago, García, Cortés et Fernández. Au XIXe siècle, parallèlement à une « profession gitane », ils sont également désignés par l'expression *castellanos nuevos* (« nouveaux Castillans »).

À San Juan, les curés qui se succèdent au XVIIIe, reproduisent les désignations utilisées le siècle précédent par ceux de Morote : *de nacion Jitanos* (« de nation Gitans »), *de estos que llaman Xitanos* (« de ceux qu'on appelle Gitans »), *de oficio Jitanos* (« de profession Gitans ») et même *del linaje vagamundo que comunmente llaman Jitanos* (« du lignage vagabond qu'on appelle communément Gitans »). De 1840 à 1905 environ, les Gitans de Morote et de San Juan sont pareillement désignés par leur profession. Au début du XXe siècle et jusqu'en 1955, à Morote, et en 1961 à San Juan, ils sont qualifiés à nouveau de *Gitanos* (« Gitans ») ou *Jitanos*. Ici, comme c'est le cas au XVIIe siècle, cette distinction n'est pas systématisée car certains lieux de résidence sont déjà connus comme étant majoritairement occupés par des familles gitanes. Et cette spécification accouplée à leurs patronymes permet de les identifier aisément. Le stock des patronymes porté par les familles gitanes de San Juan et Morote s'amenuisant progressivement, il est de plus en plus aisé de les « repérer » dans les archives au fil du temps.

De nos jours, aucune mention directe n'est *officiellement* utilisée, sauf chez quelques prêtres un peu plus « scrupuleux » qui notent au crayon dans la marge lors d'une inscription de baptême « *Gitanos* » ou « *juntos* » qui désigne une cohabitation hors des liens du mariage religieux et civil. Actuellement, dans ces bourgs, en effet, seuls les Gitans vivent en concubinage après un mariage « par rapt ». Les autres couples préfèrent le mariage religieux avant toute cohabitation. Ce n'était pas le cas dans un passé récent, ce qui peut aussi expliquer que la mention *Gitanos* persiste plus longtemps dans les registres paroissiaux de mariages : cette désignation justifie implicitement une certaine tolérance vis-à-vis de ces couples qui choisissent de se marier alors qu'ils sont cousins et/ou très âgés. Certains en effet, se marient seulement à quarante, voire soixante ans, sans doute après plusieurs années de cohabitation. La forme de mariage est donc devenue un critère pour désigner les populations gitanes de San Juan et de Morote. Auparavant repérés par des désignations spécifiques de type ethnique ou par la mise en relief d'une ethnicisation professionnelle, notamment pour des métiers liés aux équidés, les Gitans de Morote et San Juan se voient ainsi, par ce nouveau critère, toujours identifiés. Cette identification est favorisée de nos jours sur les registres mais aussi dans les interactions quotidiennes par la prise en compte, entre autres, des patronymes, du lieu de résidence, des pratiques matrimoniales, mais aussi du niveau de vie et de certaines activités économiques sporadiques exercées quasi spécifiquement par les Gitans comme la fabrication et vente d'objets faits de vanneries en osier.

Premiers contacts avec les Gitanos de Morote et San Juan[7]

Après un terrain de trois ans à Grenade, sur les conseils d'une amie avocate et gitane, en 1996 je décidai de me rendre à Morote, petit bourg rural où les Gitans étaient, selon elle, si étranges. Leur singularité résidait d'après elle dans leur apparence physique et leur façon de danser : « Ces Gitans sont très différents de nous. Ils sont petits, très bruns et ils ont une façon très particulière de danser. Ils ressemblent aux Aborigènes d'Australie ». De même, les Gitans des municipalités voisines considèrent leur mode de vie comme primitif : les femmes mariées ayant dépassé la quarantaine d'années portaient encore récemment, jusqu'en l'an 2000 environ, de longues jupes à plusieurs couches superposées et, chez les veuves, les marques de leur deuil jusqu'à la fin de leur vie (austérité, vêtements noirs avec un foulard noir couvrant les cheveux courts, et parfois les pieds nus). Cette supposée primitivité est d'autant mieux affirmée selon eux que, contrairement à la majorité des *Gitanos* (d'après les études publiées), ceux de Morote pratiquent le mariage par rapt sans adopter, et surtout, et là s'exprimerait principalement leur « primitivité », la défloration rituelle de la jeune mariée lors de ses noces[8].

Ma curiosité fortement éveillée, j'entamais un voyage de près de trois heures dans un autobus qui traversait, aux rythmes de la musique espagnole s'échappant de la radio, les paysages typiques de l'Andalousie orientale, secs et vallonnés. Je parvins ainsi à Morote, petite ville d'environ 8300 âmes. Là, j'essayais de comprendre, avant mon retour en France prévu quelques jours après pour l'écriture de ma thèse, les raisons pour lesquelles les familles gitanes de ce bourg suscitent autant de circonspection auprès des Gitans de Grenade dont j'avais partagé le quotidien pendant près de trois ans. Finalement, je m'installais pour deux ans dans une petite maison située dans un des quartiers « gitans » de Morote et, deux ans plus tard, je revins dans la région pour m'installer à San Juan, à une cinquantaine de kilomètres de Morote, pour recueillir de nouvelles données auprès des familles de ce bourg qui entretenaient de nombreux liens de consanguinité et d'affinité avec eux. À Morote, installée au centre du quartier, près de la place de l'église, je constatais de fréquentes allées et venues entre chaque maison. Cependant, l'on refusait poliment mes invitations à prendre un café alors qu'une certaine confiance était visiblement déjà installée avec nombre de mes informateurs. Ils restaient généralement sur le pas de ma porte. Nous devisions alors, parfois pendant des heures, assis sur le perron. Un jour, l'un deux m'avoua finalement quel en était l'empêchement : un homme était décédé deux ans auparavant à l'intérieur de cette maison. Les mois s'écoulant, les liens d'amitié se renforçant, certaines jeunes femmes acceptèrent finalement, avec beaucoup d'hésitation tout de même, de franchir le seuil de la porte. Cependant, en état d'alerte permanent, elles sursautaient au moindre bruissement, au moindre soupir.

Veillée funèbre à Morote

En 2004, lors d'un court séjour à Morote, j'appris le décès du père d'une de mes principales informatrices du bourg devenue très proche, Vicenta. Il avait succombé aux blessures d'un accident de moto. Or, chez les Gitans, toute mort est un drame majeur[9] non seulement pour la famille concernée mais aussi, généralement, pour l'ensemble de la communauté dont les membres sont reliés par de multiples liens de consanguinité et d'affinité. De la sorte, tous accoururent du lieu où ils se trouvaient, parcourant parfois près de deux centaines de kilomètres – le décès ayant eu lieu durant une période de récolte –, afin de témoigner leur soutien à la famille et de régler les affaires en cours.

La dépouille était installée dans la pièce d'entrée, c'est-à-dire dans un espace intermédiaire entre l'intérieur et l'extérieur, entre les femmes et les hommes. Celles-ci étaient assises dans la grande salle à manger près d'un feu de cheminée qui dégageait une chaleur insoutenable à un mètre de distance. Leurs conjoints devisaient et s'enquirent des nouvelles des uns et des autres sur le pas de porte, dans la rue peu fréquentée du quartier gitan de Morote. De la sorte, le défunt était seul la plupart du

temps. Auprès de lui, aucune chaise qui puisse retenir, pendant ces heures s'égrenant lourdement, ses proches inconsolables. Engoncés dans un suaire constitué d'un fatras de tissu blanc satiné ondulé, le cou, les épaules et le haut du buste étaient entièrement camouflés. Seul le visage était visible. Rien ne permettait donc d'affirmer la présence du corps dans son entièreté. Selon des informations recueillies auprès des pompes funèbres, rien n'oblige au port du linceul. Généralement, seules les familles les plus démunies y ont recours puisqu'elles n'ont pas de costume à disposition pour le défunt. Or, cette option camoufle la quasi-totalité du corps dont l'intégrité est, comme nous allons le voir, pourtant essentielle au bon déroulement des funérailles gitanes et pour la quiétude future du défunt et de ses proches. Par conséquent, les femmes allaient et venaient périodiquement auprès de la dépouille afin de vérifier l'intégrité du corps. À chaque fois, la sœur ou la fille aînée (le défunt était séparé de sa femme) étaient assaillies d'une nouvelle crise d'angoisse et demandaient, entre cris et sanglots, si le corps était dans son intégralité. Elles ouvraient le couvercle transparent du cercueil et glissaient leur main à l'intérieur afin de vérifier que les membres étaient bien présents. À plusieurs reprises, l'une d'elles cria qu'il manquait un bras ou une jambe. Le mari de celle-ci vérifia et la rassura avant de refermer le cercueil. Le soulagement ne durait que peu de temps : le couvercle était régulièrement ouvert et la dépouille auscultée minutieusement par les alliés. D'après divers témoignages de non-Gitans décontenancés, ces vérifications fébriles semblent répandues chez les familles gitanes de ces deux bourgs. Là, cette crainte était exacerbée par les circonstances du décès. Il s'agissait d'un accident. La fille et la sœur du défunt s'interrogeaient alors sans cesse sur la possibilité que le corps ait pu subir une autopsie et qu'un organe ait été prélevé.

Cette intégrité originelle nécessaire pour le repos éternel révèle une conception holistique du corps qui peut être saisie dans les précautions mises en place par les Gitans de Morote et de San Juan concernant le devenir de différentes parties corporelles, et cela dès la naissance. Par exemple, le cordon ombilical est enroulé dans du papier et conservé : il sera, sans que j'en puisse en expliquer la raison, un remède à utiliser pour soigner les maux oculaires de l'enfant en question. Dans d'autres bourgs proches, il est brûlé pour ne pas risquer qu'il soit dévoré par les animaux et que cela ne porte atteinte au corps encore immature. En contrepartie, les fèces, l'urine ou les menstrues sont traitées comme de vils déchets. De même, les cheveux coupés et les dents de lait sont tenus à l'écart. La crainte de leur utilisation à des fins malfaisantes (magie noire des non-Gitans, les *Payos* en particulier) souligne encore le lien fondamental unissant la partie au « tout » des corps gitans. Cette perception s'intègre dans une cosmologie fondée sur le don.

Cosmologie générale

À Morote et à San Juan, les *Gitanos* valorisent particulièrement les individus reconnus pour leur générosité, c'est-à-dire pour leur propension présupposée ou observée à distribuer des biens et leur promptitude à rendre service. Selon Marcel Mauss (1989 [1950]), le don place le donataire en position subalterne par rapport à son donateur. À Morote et San Juan, les Gitans réputés généreux acquièrent au sein du groupe une légitimité sociale supérieure. Parallèlement à cette hiérarchisation performative, les Gitans de ces deux bourgs sont classés en fonction de leur « nature » (identité acquise à la naissance pensée comme naturelle : animaux, êtres humains, hommes, femmes, Gitans ou non-Gitans) qui évolue tout au long de leur vie en entrant successivement dans des catégories hiérarchisées entre elles. Les membres des catégories supérieures, pensés comme étant plus généreux, sont censés être plus proches de l'idéal gitan, du « vrai » Gitan, que ceux issus des catégories qui les précèdent dans la hiérarchie. Cela concerne essentiellement les hommes d'âge mûr. Les hommes, les femmes et les non-Gitans suivent des parcours parallèles. Seuls les hommes gitans peuvent atteindre la catégorie ultime, celle qui leur confère le respect nécessaire lors de règlement des affaires internes au sein de la famille élargie qui peut parfois comprendre plus d'une centaine de membres.

Au sein de chaque catégorie règne une égalité de statut. Ainsi, les Gitans vivent des relations d'échange égalitaires entre pairs inscrites dans une structure sociale fortement hiérarchisée. L'identité des Gitans, leur « gitanité », se fonde par conséquent sur la notion de relation ou de réseau ; la densité des liens supposant un degré supérieur de « vrai gitanité ». Tout don entre pairs, sauf entre proches consanguins, implique irrémédiablement la nécessité d'un retour et s'inscrit donc dans une histoire communautaire, une mémoire comptable des dettes et créances établies entre groupes et individus selon une tautologie que je résume ainsi : « plus on est Gitan et plus on est généreux et, plus on est généreux et plus on est Gitan ». Lorsqu'un Gitan ou une Gitane meurt, cette mémoire doit se briser au plus vite, du moins dans le champ du social, afin d'extraire le défunt de toutes les relations qui le retenaient auprès des vivants et en particulier, des siens. Pour cela, plusieurs mesures sont nécessaires.

Comment « oublier ses morts » ?

Peu après leur inhumation et cela pendant un certain nombre d'années, à l'instar des Manouches (Williams, 1993), les *Gitanos* ne parlent pas des morts.

Un jour, j'essayai d'entamer une conversation très délicate avec Esperanza, une Gitane d'une soixante d'années devenue l'une de mes principales informatrices de San Juan, et je tentai de parler des morts avec elle. Celle-ci, comme tous les Gitans avec lesquels j'avais déjà tenté d'engager ce type d'échange, me répondit qu'elle ignorait tout à ce sujet et qu'il valait mieux interroger tel autre qui, soi-disant, possédait de meilleures connaissances sur ce sujet. Elle nia par ailleurs la possibilité de retour des morts. Elle cherchait sans aucun doute à éluder mes questions qui la mettaient visiblement mal à l'aise. Puis, soudainement, elle me raconta que lorsqu'elle était encore une jeune mariée, elle entendit un soir des chants et de la musique étrange à l'extérieur de la maison qu'elle partageait avec sa belle-famille. Intriguée, elle se serait dirigée vers la fenêtre pour voir ce qu'il en était. Son beau-père l'aurait arrêtée en lui disant qu'il s'agissait certainement de morts et qu'il ne fallait pas qu'ils la voient. Alors que je lui demandai qui sont généralement ces morts qui rodent dans la nuit, elle me répondit que ces derniers circulent sans tête à la recherche des vivants. Ayant un corps incomplet, ces êtres ne peuvent connaître le repos éternel et errent donc sans relâche. Cette anecdote, apparemment proche des histoires de revenants qui circulent en Espagne et de manière générale dans toute l'Europe depuis le Moyen Âge (Bonnet-Carbonnel, 2005 ; Lecouteux, 2009), lui permit d'admettre la possibilité de retour des morts en esquivant toutefois toute information sur sa propre relation avec ses morts. Je savais en effet qu'Esperanza avait subi, trois ou quatre ans plus tôt, un décès très douloureux : celui de son fils aîné. En fait, les Gitans ne parlent pas de leurs morts, de ceux qui, du fait des liens jamais complètement rompus, sont les seuls dont ils peuvent véritablement troubler le repos.

Les parents proches (et plus particulièrement le conjoint du disparu) s'en défendront parfois jusqu'à la fin de leur vie. Leurs sobriquets sont également proscrits. Par conséquent, les surnoms familiaux, qui sont généralement des sobriquets d'hommes transmis en ligne agnatique aux générations inférieures, sont effacés de tout propos et ne peuvent plus être transmis après le décès de l'éponyme. Seuls les Gitans qui n'ont pas de contacts réguliers avec les familles endeuillées et qui, par conséquent, ne sont pas en relation d'échange étroit avec elles, peuvent continuer à appeler leurs membres par le surnom du disparu. Les diverses techniques d'« oubli » concernent les individus qui, dans les faits, garderont longtemps un lien émotionnel avec le défunt : ceux qui ne l'oublieront jamais. L'oubli n'est que social, qu'un processus d'effacement du champ social, comme si la douleur de la perte ne pouvait être qu'individuelle et ne pourrait s'inscrire dans les liens du groupe sans les perturber. Patrick Williams (1993), dans sa magnifique monographie sur la mort chez les Manouches, décrit avec précision les nombreux petits rituels effectués de manière individuelle afin de commémorer ses chers disparus.

Les autres Manouches, témoins de ces pratiques, savent ou en pressentent le sens et les respectent sans aucun commentaire.

Les biens matériels ayant appartenu au défunt doivent aussi disparaître, surtout ceux ayant partagé l'intimité du défunt. Ainsi, la canne ou *garrota*, signe ostentatoire de la sagesse, une voiture, une moto, mais aussi les vêtements, les couverts et verre personnels, parfois même l'ancien foyer du décédé, etc., sont emmurés, enterrés ou brûlés. Ainsi Rafael me raconte qu'à la mort de son père, grand amateur de cannes, l'ensemble de ses bâtons a été dissimulé dans une pièce vide, ensuite emmurée, de son ultime demeure occupée par sa veuve : l'idée de les calciner leur était insupportable. Cette dernière ne put habiter longtemps dans ce foyer qu'elle a dû quitter malgré ses soucis financiers parce qu'elle faisait de constants cauchemars et voyait apparaître son mari. Aidés par les services sociaux, ses enfants, aux revenus incertains, la placèrent dans une résidence de personnes âgées où le gîte et le couvert lui sont assurés.

Les photographies où apparaît le défunt sont également « oubliées » : elles sont conservées précieusement à l'abri des regards par les femmes qui parfois - rarement - les détruisent. C'est que les photographies, comme les miroirs, sont censés maintenir un lien étroit avec l'image qu'elles représentent. Ainsi, il n'est pas rare qu'une mère porte en médaillon le portrait d'un de ses fils qui a dû s'éloigner pour raison professionnelle et qu'elle le regarde, lui parle et l'embrasse quotidiennement *via* ce médaillon jusqu'au retour de son enfant. De même, pendant la veillée funéraire, tous les miroirs de la maisonnée sont recouverts d'un voile sombre peut-être, comme les Roms de Hongrie (Stewart, 1993), afin de ne pas retenir le défunt et son image.

Dans ce contexte, tout partage de nourriture, synonyme de création ou de perpétuation de liens, est également banni pendant la veillée funéraire. Le trépassé doit être exclu du groupe et de la comptabilité des dettes et créances. Le don classificateur n'y trouve pas sa place. *La comida*, où se tissent et se perpétuent une multitude de liens, par la musique interprétée par les participants, leurs chants, danses, etc. et surtout, par la commensalité, ne peut s'accomplir en présence des morts.

Un espace liminal

Les curés des paroisses de Morote et de San Juan m'avaient également confié que les Gitans de leur bourg ressentaient une peur irrépressible de leurs défunts. Cette frayeur les conduirait, d'après eux, à quitter précipitamment les cimetières dès la fin des inhumations, même de leurs proches. Cependant, le temps passant, les familles reviennent périodiquement pour présenter leur respect aux morts. Les femmes entretiennent régulièrement les tombes et les décorent à profusion. Le cimetière, loin de tous et peu fréquenté, devient l'unique lieu où s'exprime la douleur de la perte d'un être cher et, par la profusion de fleurs, statuettes religieuses, croix, etc., le seul espace où peut se matérialiser le souvenir. C'est également au cimetière que la frontière entre les vivants et les morts est ténue et où les morts peuvent circuler. Les précautions sont donc de mises afin de ne pas franchir le seuil du monde des trépassés (éviter de se retrouver au cimetière à la tombée du jour et être vigilant au moindre bruissement et cri d'oiseau). Seuls les enfants rient et jouent avec insouciance. Je me souviens qu'un jour, deux petites filles âgées d'une dizaine d'années, cousines, avaient décidé de me faire visiter le cimetière de San Juan. À leurs rires complices, je comprenais qu'elles n'éprouvaient aucune crainte contrairement à ce que j'étais censée ressentir. À un moment donné, l'une d'elles, la plus jeune, fit un geste pour s'emparer d'une fleur sur une tombe. Sa cousine, légèrement plus âgée, l'arrêta sans explication. La petite fille répliqua agacée que, pourtant, beaucoup de fleurs ornaient le monument. À la sortie du cimetière, un tas de fleurs fanées étaient déposées près de l'entrée. Son aînée l'invita alors à en choisir une parmi celles-ci avec un « là, tu peux en choisir une ».

Contrairement à d'autres situations observées où les enfants sont autorisés à « prendre » tout objet aux adultes (l'acte est interprété de manière inversée, comme un don) à la condition que la quantité possédée par ces derniers soit jugée excessive (Manrique, 2018), ici le respect aux morts prime. Le don ne peut avoir lieu dans le *camposanto* (« cimetière »). Ainsi, contrairement à d'autres populations dans le monde, aucune nourriture ne peut être ingérée près des tombes, sans exception aucune.

Nourriture et procréation

En effet, pour les *Gitanos* de Morote et San Juan, la commensalité représente avant tout la mise en pratique du don. Je compris ce lien un jour entre ingestion/digestion et procréation, lors d'une conversation avec une Gitane durant laquelle j'avais l'esprit un peu vagabond. Je revins brusquement à la réalité lorsque celle-ci me prévint : « Tu sais, quand tu as tes règles, il ne faut pas pétrir de pain : les coups répétés de ton ventre contre les rebords de la table risquent de coaguler ton sang. Alors, tu peux devenir enceinte ». Intriguée, je poursuivis :
« Mais on ne peut pétrir aucune pâte ?
— Si, les *tortas* et les *gurullos*, tu peux, mais pas le pain, ni les beignets ».

La différence entre les *tortas*, sortes de galettes, les *gurullos*, plat constitué de petits bouts de pâte roulés entre le pouce et l'index jetés dans la marmite et typique des Gitans locaux et le pain ou les beignets, est que, pour ces deux derniers uniquement, on mêle du levain à la pâte. Ce jour-là, au détour d'une conversation anodine, je pris conscience de l'existence d'un lien analogique étroit entre procréation et cycle digestif, et en premier lieu, de l'importance du ferment/souffle comme référent génésique.

Le don primordial est donc celui effectué par les hommes lors de la relation sexuelle pensée comme étant un acte fondamentalement lié à la procréation (le sperme est un sang purifié par les poumons). Il s'agit du sperme pensé comme étant la quintessence pneumatique du sang masculin. Ce don de souffle génésique rapproche les hommes de la qualité divine. Les mondes du séculier et du spirituel s'unissent dans la corporéité même des hommes, leur corps apparaît ainsi comme l'ossature d'un temple protégeant la substance génésique divine (fig. 3). Lors des relations sexuelles, les hommes transmettent leur sang à leur progéniture au cours de sa conception (Manrique, 2004, 2009).

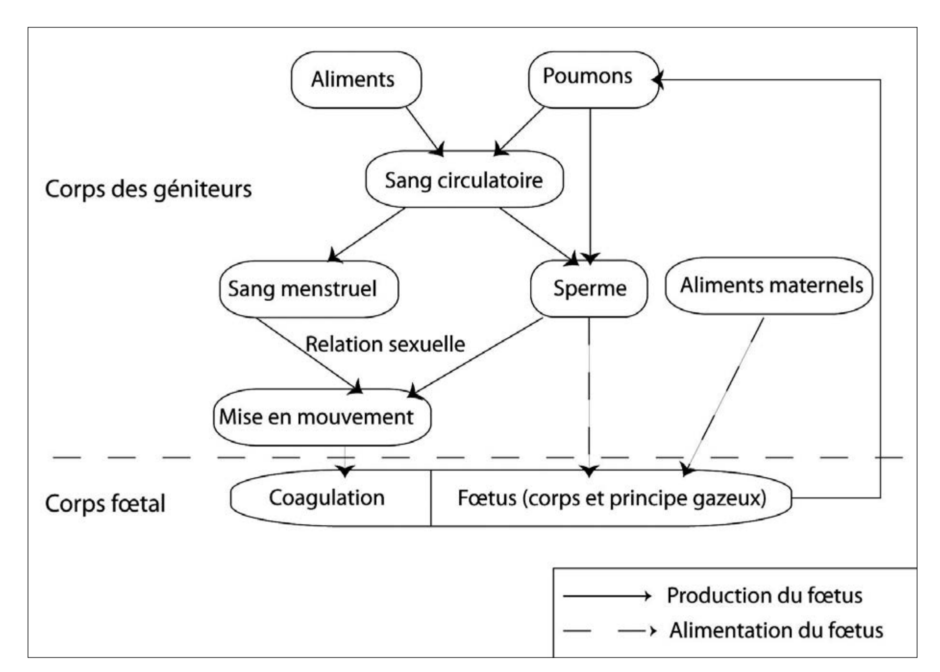


Fig. 3. Cycle génésique.

Par ailleurs, les épouses bénéficient également de cet apport spermatique au prix d'un « travail » (*trabajo*) intensif des hommes qui nourrit ainsi leur corps. Les femmes se moquent d'ailleurs malicieusement de celles qui, laissant paraître quelques rondeurs, sont supposées toujours accomplir leur « devoir conjugal » qui n'est plus requis : « ¡*Que nueva se ha puesto* ! » (« qu'est-ce qu'elle devenue jeune ! »). En fait, les femmes qui sont censées grossir après un rapport sexuel sont surtout celles qui ne peuvent pas ou ne peuvent plus enfanter. Non utilisé, le sperme est pensé stocké sous forme de graisse dans le corps des femmes, les faisant par-là grossir et rajeunir. Par ailleurs, la viande et la graisse sont pareillement associées au sang et au liquide séminal qu'elles sont censées nourrir (voir Pasqualino, 1998, à propos des Gitans de Jerez).

Don de nourriture et principe vital sont ainsi étroitement liés. Pour les Gitans, accepter de poursuivre les dons avec les trépassés, n'est-ce donc pas accepter leur implication dans la perpétuation du groupe et permettre, comme le souligne Descola (2005)[10], une emprise des défunts ou ancêtres dans le monde des vivants, c'est-à-dire, accepter la transmission verticale ?

La communauté des vivants

Le banquet ou festin, partie intégrante de nombre de rituels est, comme nous l'avons vu, un moment de réjouissance essentiel qui, en s'inscrivant aux instants charnière de la vie des individus et groupes, représente l'un des moments privilégiés de réification et de renouvellement des liens intracommunautaires. Il crée par-là, un sentiment d'appartenance à un même ensemble. C'est également le lieu privilégié où s'opèrent de multiples négociations et contestations et, par conséquent, celui où les changements politiques et économiques prennent racine (Dietler, 2001).

Pour les Gitanos, cette rupture établie par l'oubli apparent de ses chers disparus entérine en fait la distinction essentielle entre les morts et les vivants et révèle que les défunts, dangereux pour les mortels, doivent absolument être extraits du réseau auxquels ils appartenaient.

En réalité, les morts peuvent potentiellement s'insérer dans la mécanique des échanges dont ils doivent être écartés *via* de multiples procédés qui, progressivement, vont les extraire du corps social, ôter leur identité sociale en somme. L'amorce de tout moment de partage de biens (symboliques ou matériels), lorsque les liens avec le défunt n'ont pas encore été estompés par le temps, pourrait faire revenir celui-ci et le réintégrer dans une relation avec un ou des vivants. C'est que ces actes pourraient entraîner ces derniers parmi les morts ou les morts parmi les vivants – et engendrer un *mulo* (« revenant ») –, d'autant plus s'il s'agit d'un proche. Par-là, la discontinuité entre le monde des vivants et celui des morts serait remise en question.

Cette extirpation du monde des vivants est longue et rude d'où la crainte perpétuelle de leur retour. Celle-ci dépend en grande partie des actes de rupture effectués par les vivants en dépit de leur mémoire persistante. Pour cela, les Gitans ne peuvent jamais être tout à fait sûrs de l'achèvement du processus d'extraction. Cela est une affaire subjective et explique en partie les variations de la durée de deuil et sa levée progressive (vêtements de couleurs sombres à la place du noir, radio avant la télévision, viande maigre, repas en famille avant les repas festifs, etc.). Les Gitans affirment que la durée du deuil dépend du degré d'affection ; qualité hautement valorisée puisqu'associée à la générosité (Manrique, 2018) qui unissait le mort au vivant. Les multiples formes de manifestations du mort parmi les vivants (revenants, apparitions dans les rêves, etc.) expriment le seul fait indubitable pour eux : malgré le refus de poursuivre ou d'établir des liens avec les morts, le processus d'extraction n'est pas encore achevé (d'où le veuvage considéré comme un état perpétuel). Seule l'absence des morts parmi les vivants (rêves, apparitions, etc.) signifiera la réelle fin du processus de séparation.

Les comportements modélisés vis-à-vis des morts n'impliquent pas seulement une reproduction sociale normée, mais sont également et surtout un jalon posé pour l'avenir. Ils sous-tendent en effet les transactions matrimoniales, la perpétuation du nom, de la résidence, des biens, etc. Ils construisent donc l'avenir. Dans ce contexte, l'acceptation d'une mémoire des disparus (comme le culte des ancêtres ou des morts) ne remettrait-elle pas en cause cet idéal d'égalité entre pairs ?

Banqueter (avec) les morts ?

Nous savons depuis les travaux fondateurs de Robert Hertz (1928 [1907]), ceux de Louis-Vincent Thomas (1982), de Pierre-Henri Stahl (1987) et de Claudine Vassas (2001), que le partage de nourriture lors de funérailles est loin d'être un acte socialement anodin : il lie les morts aux vivants dans un acte de communion quasi « trans-substantiel » où manger avec ses morts c'est manger ses morts, ce qui permet parfois la réincarnation (Stahl, 1987 ; Geffroy, 2019). Le déroulement, la place des individus, les mets préparés et partagés d'un banquet révèlent en effet la structure sociale de la société ou du groupe concernés, d'autant plus lors de repas funéraires. Dans certains groupes dits « tsiganes », cette crainte du désordre provoqué par les morts est mise à nue et instrumentalisée lors des conflits entre groupes ou individus où, au paroxysme de la violence verbale, les insultes irrémissibles sont celles qui engagent de façon étroite les morts au processus digestif : « Mange tes morts ! ». Ainsi, que ce soit chez les Manouches de France (Williams, 1993, p. 16), les Slovensko Roma (Piasere, 1985, p. 225-232) ou les Sinti Emiliani d'Italie (Trevisan, *communication personnelle*, 2013), elles impliquent irrémédiablement une rixe et peuvent se solder par de graves blessures, parfois létales, ou l'exil d'une famille.

À Morote et de San Juan, l'insulte majeure des Gitans est : « Je chie sur tes morts ! » qui, en reprenant une insulte largement répandue dans le sud de l'Espagne (« Je chie sur Dieu »), évoque également le processus digestif.

La consommation de ses propres morts n'est-elle pas le paroxysme de la transmission ? Celle où, par la digestion, l'identité de l'ascendant vient perturber ce que l'homme a de plus intime, sa descendance, c'est-à-dire, au niveau du groupe, sa filiation.

En donnant en quelque sorte « carte blanche » aux trépassés pour agir dans le monde des vivants, l'économie du don fondé sur la générosité ne pourrait subsister et donc l'égalité prônée entre pairs – un monde de frères – perdrait tout son sens. Ce système de filiation de type indifférencié et égalitaire pourrait-il devenir unilinéaire et hiérarchique et voir l'apparition de chefs et de « grands hommes » (Godelier, 1982) ?

Non seulement le banquet[11] mais également le choix de banqueter ou non pendant les funérailles pourrait être un révélateur de la structure sociale. Une étude comparative des pratiques commensales avec d'autres sociétés ou communautés du passé ou du présent lors de funérailles semble indispensable.

BIBLIOGRAPHIE

BONNET-CARBONNELL, Jocelyne (sous la dir. de), 2005, *Malmorts, revenants et vampires en Europe,* Paris, L'Harmattan (« Ethnologie de l'Europe »), 322 p.

DESCOLA, Philippe, 2005, *Par-delà nature et culture,* Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 623 p.

DIETLER, Michael, 2001, « Theorizing the Feast. Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Context », p. 65-114 *in* Michael Dietler & Bryan Hayden (eds) : *Feasts. Archeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power,* Washington/Londres, Smithsonian Institution Press (« hors collection »), 432 p.

GAY y BLASCO, Paloma, 1999, *Gypsies in Madrid. Sex, Gender and the Performance of identity*, Oxford/New-York, Berg. (« Mediterranea series »), 198 p.

GEFFROY, Céline, 2019, « Un cannibalisme symbolique mutuel entre vivants et défunts. Une ethnographie de la fête des morts en Bolivie », *Études sur la mort*, 2, p. 152.

GODELIER, Maurice, 2004, *La Production des Grands hommes. Pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*, Paris, Fayard (« L'Espace du politique »), 373 p.

HERTZ, Robert, 1928, « Contribution à une étude sur la représentation collective de la mort », p. 1-98 *in* Robert Hertz, *Mélanges de sociologie religieuse et folklore*, p. 48-137), 252 p. (texte initialement paru en 1907 dans *L'Année sociologique,* 1896/1897-1924/1925), 10e année (1905-1906).

LAGUNAS, ARIAS, David, 2000, *Dentro de « dentro ». Estudio antropológico y social de una comunidad de gitanos catalanes*, Jaén, Université de Jaén (thèse de doctorat en anthropologie sociale, dir. par José Luis Anta Félez), 579 p. + annexes, multigr.

LEBLON, Bernard, 1985, *Les Gitans d'Espagne,* Paris, Presses universitaires de France (« Les Chemins de l'Histoire »), 256 p.

LECOUTEUX, Claude, 2009, *Fantômes et revenants au Moyen Âge*, Paris, Imago (« Hors collection »), 272 p.

MANRIQUE, Nathalie, 2004, « La Lune pétrifiée. Représentations parthénogénétiques dans une communauté gitane (Grenade) », p. 205-220 *in* Françoise Héritier & Margarita Xanthakou (sous la dir. de) : *Corps et Affects*, Paris, Odile Jacob (« hors collection »), 386 p.

—, 2008, « Sois généreux » ! Du don comme principe structurant de l'organisation sociale des Gitans de deux petits bourgs andalous (Espagne), Paris, École des hautes études en sciences sociales (thèse de doctorat en ethnologie et anthropologie sociale), 604 p., multigr.

—, 2009, « Corpo-real identities. Perspectives from a Gypsy Community », p. 97-111 *in* Janette Edwards & Carles Salazar (eds) *: European Kinship in the Age of Biotechnology*, Oxford/Manchester, Berghahn Books (« Fertility, Reproduction and Sexuality »), 224 p.

—, 2010, *« Des patronymes devenus gitans », Études tsiganes*, 39-40, p. 96-111.

—, 2013, « La vraie richesse se situe dans le partage. Représentations de la richesse chez les Gitans de deux petits bourgs andalous (Espagne) », p. 207-215 *in* Catherine Baroin, Cécile Michel (sous la dir. de) : *Richesse et sociétés,* De Boccard, (« Colloques de la Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie, René Ginouvès ? »), 283 p.

—, 2015a, « "Give and Do not Keep Anything": Wealth, Hierarchy and Identity Among the Gypsies of Two Small Towns in Andalusia, Spain », p. 221-239 *in* Manuela Ivone PP da Cunha, Martin Fotta, Micol Brazzabeni (eds) : *Gypsy Economy. Romani Livelihoods and Notions of Worth in the 21st Century*, Oxford/New-York, Berghahn Books (« The Human Economy »), 263 p.

—, 2015b, « Noces gitanes. Ostentation et dissimulation », *Cahiers d'anthropologie sociale*, 12, p. 95-107.

—, 2015*c,* « Gitan par ton nom », *Études tsiganes,* 52-55, p. 22-47.

—, 2018, « Des morts sans existence sociale ? Morts et vivants chez les Gitans de Morote et de San Juan (Andalousie orientale, 1996-2004) », *L'Autre. Cliniques, cultures et sociétés*, 19 (3), p. 291-298.

MAUSS, Marcel, 1989 [1950], *Sociologie et anthropologie,* Paris, Presses universitaires de France (« Quadrige »), [1re éd. : 1950], (« Sociologie d'Aujourd'hui »), 482 p.

PASQUALINO, Caterina, 1998, *Dire le chant. Les Gitans flamencos d'Andalousie,* Paris, CNRS Éditions & Éditions de la Maison des Sciences de L'Homme, (« Chemins de l'ethnologie »), 294 p.

PIASERE, Leonardo, 1984, *Mare Roma. Catégories humaines et structure sociale. Une contribution à l'ethnologie tsigane*, thèse pour le doctorat de troisième cycle, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 274 p.

RUCQUOI, Adeline, 2002, *L'Espagne médiévale,* Paris, Guide « Belles Lettres » des Civilisations, 304 p.

SELLATO, Bernard, 2002, « Castrated Dead. The making of un-ancestors among the Aoheng, and some considerations on the dead and ancestors in Borneo », p. 1-16 *in* Henri Chambert-Loir & Antony Reid (eds) : *The Potent Dead. Ancestors, Saints and Heroes in Contemporary Indonesia*, Crows Nest (Australie), Allen & Unwin & Honolulu, University of Hawai'i Press, 272 p.

STAHL, Paul-Henry, 1973, « L'Organisation magique du territoire villageois roumain », *L'Homme*, 3, p. 150-162.

STEWART, Michael, 1993, « Mauvaises morts, prêtres impurs et pouvoir récupérateur du chant. Les rituels mortuaires des Tsiganes de Hongrie », *Terrain,* 20, p. 21-36.

TESTART Alain & Jean-Louis BRUNAUX, 2004, « Don, banquet et funérailles chez les Thraces », *L'Homme*, 170, p. 181-197.

THOMAS, Louis-Vincent, 1982, *La Mort africaine. Idéologie funéraire en Afrique noire*, Paris, Payot (« Bibliothèque scientifique »), 273 p.

TÖNNIES, Ferdinand, 1944, *Communauté et société. Catégories fondamentales de la sociologie pure*. Paris, Presses universitaires de France (« Bibliothèque de Philosophie contemporaine. Morale et Valeurs »), 247 p.

VASSAS, Claudine, 2001, « En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts », *Clio. Festins de femmes*, 14, p. 3-118.

WILLIAMS, Patrick, 1993, *Nous, on n'en parle pas. Les vivants et les morts chez les Manouches*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme (« Ethnologie de la France »), 110 p.

NOTES

1. Depuis 1996, chaque 22 novembre, les Gitans andalous célèbrent *El Día de los gitanos andaluces* pour commémorer l'arrivée des premières familles gitanes en Andalousie. Cette date correspond à la première inscription retrouvée attestant de l'arrivée de familles gitanes en Andalousie, effectuée le 22 novembre 1462 par le gouverneur de Jaén, Miguel Lucas de Iranzo.

2. Je traduis le terme *comida* par celui de « banquet », même si son sens premier en castillan est « repas ». En effet, chez les Gitans comme dans l'espagnol courant, ce terme s'inscrit dans un vaste champ polysémique qui englobe également, outre un repas copieux, de la musique, des chants (*cantes*) et de la danse.

3. Le climat est de type continental avec une touche méditerranéenne, comprenant des périodes de sécheresse estivale, mais il est influencé par des masses d'air provenant des montagnes qui provoquent de fréquentes précipitations et amènent de rudes et longs hivers.

4. Les moyennes inférieures oscillent autour de -4° C à Morote et -7° C à San Juan.

5. Tous les étés, les bourgs voient arriver un flot important de migrants partis s'installer à Barcelone ou à Madrid, revenus pour passer leurs vacances « au village » (*al pueblo*) auprès de leurs parents.

6. Cette situation est très semblable à celle décrite entre autres par Stefania Pontrandolfo (2001) pour les Roms de l'Italie méridionale.

7. Ces données concernent un terrain effectué de de 1996 à 1998, puis en 2016 pendant cinq mois, dans un petit bourg (que j'ai rebaptisé Morote en 2000 afin de préserver l'anonymat de mes informateurs), puis durant un mois en 2004, dans un village que j'ai appelé San Juan, situé à une cinquantaine de kilomètres du précédent. Les Gitans de ces deux bourgs sont étroitement liés par de multiples liens d'alliance et de consanguinité. Ils ne forment donc qu'une seule et même communauté au sens de Tonnies (1944). L'auteur considère en effet la communauté comme un ensemble d'individus caractérisés par une union mutuelle absolue. Il illustre ses propos par la métaphore d'une plante tournée sur sa reproduction interne. Il ajoute : « de même qu'une plante naît d'une autre plante, ainsi une maison (comme famille) descend d'une autre, ainsi le mariage découle de la concorde et des mœurs » (Tonnies, 1944 : 22). Il distingue trois sortes de communauté qui s'impliquent mutuellement : celle du sang, du lieu et de l'esprit. La communauté de sang, fondée sur les liens de parenté (filiation et alliance), s'applique mieux aux Gitans de Morote et de San Juan.

8 Voir les travaux de Pasqualino (1998), Gay y Blasco (1999), et Lagunas Arias (2000) pour une description de cette pratique nuptiale de populations gitanes sises dans d'autres contrées espagnoles. En ce qui concerne Grenade, j'ai pu assister à deux mariages avec défloration de la jeune mariée par une gitane professionnelle (Manrique, 2008, 2015b).

9. Comme pour les tsiganes de Hongrie, chez les gitans de Morote et de San Juan, « [i]l n'y a pas de bonne mort » (Stewart, 1993).

10. Descola (2005 : 450) : « la transmission est avant tout ce qui permet l'emprise des morts sur les vivants par l'entremise de la filiation ».

11. Ainsi, suivant Bernard Sellato (2002) Alain Testart et Jean-Louis Brunaux (2004 : 177) affirment : » Nous pensons que les pratiques funéraires traduisent au plus près les grandes tendances d'une société, qu'elles expriment à leur manière, mais de façon assez fine et fidèle, les principaux rapports sociaux dont cette société est constituée « .

SI TU MANGES DU BOUILLON D'AWARA EN GUYANE TU REVIENDRAS...

Introduction à la projection du film Le Bouillon d'Awara

par

Florent JODRY

Archéologue-lithicien, Inrap, membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Résumé : Le bouillon d'Awara est une sorte de pot-au-feu aux multiples ingrédients. On raconte que celui qui en mange le lundi de Pâques ne quittera plus jamais la Guyane. À partir de la recette de cuisine, prise à la fois comme métaphore et comme pratique concrète, le film s'infiltre dans la réalité multiculturelle qui compose la Guyane, département français d'Amérique (Laterit productions).

Mots clés : banquet - cuisine - awara - bouillon - Guyane

IF YOU EAT AWARA BROTH IN GUIANA YOU WILL COME BACK...

Introduction to the screening of the film Le Bouillon d'Awara

Abstract : Awara broth is a kind of multi-ingredient stew. It is said that whoever eats it on Easter Monday will never leave Guyana again. From the cooking recipe, taken both as a metaphor and as a concrete practice, the film infiltrates the multi-cultural reality that makes up Guiana, a French department in America (Laterit productions).

Keywords : feast - cooking - awara - broth – French Guiana

Introduction

Il était convenu dès la programmation de cette table ronde de conserver un temps en fin de seconde journée pour projeter un film consacré au banquet ; il restait bien entendu à chercher ce film dans les catalogues des différents éditeurs. Nous avons finalement opté pour un document, filmé en Guyane : *Le Bouillon d'Awara ;* un film de Marie-Clémence et César Paes produit en 1995 par Laterit Production (société de production, de distribution et d'édition indépendante fondée par les auteurs).

L'awara

L'awara (*Astrocaryum vulgare*, Mart, 1824) est un grand palmier épineux d'Amazonie dont le stipe atteint une dizaine de mètres de hauteur. Il est emblématique de la région guyanaise où il pousse principalement dans la savane côtière sableuse et sa présence en forêt témoigne d'une installation humaine. Il est notamment présent le long de l'Oyapock, fleuve marquant la frontière entre la Guyane et le Brésil (Bilby *et al.*, 1989 ; Kahn & Moussa 1995 : 167).



Fig. 1. Jaquette du DVD *Le Bouillon d'Awara* (boutique Laterit Productions).

Le fruit de l'awara, de 4 à 5 cm de long, est ovoïde et prend une coloration orange lorsqu'il est mature. Le noyau de cette drupe renferme une amande oléfiante qui une fois pressée peut produire une huile (*tchotcho* en créole guyanais) par extraction à chaud ou un « beurre » par extraction à froid.

Sa pulpe est utilisée en pharmacopée et en cuisine où elle peut être consommée sous forme de boisson (fermentée ou non) ou d'une confiture. Elle figure en première place dans la composition du bouillon d'awara, plat emblématique guyanais que l'on déguste principalement à Pâques.

La Guyane

La Guyane (collectivité territoriale de Guyane, appelée habituellement Guyane française pour la différencier de la Guyane britannique) est un territoire de plus de 83 000 km² situé entre le Suriname à l'ouest (séparé par le fleuve Maroni) et l'État fédéré brésilien de l'Amapa à l'ouest (séparé par le fleuve Oyapock). Ce vaste territoire est recouvert à 96 % par la forêt.



Fig. 2. Fruits d'awara (source : Wikimedia Commons).

C'est une collectivité territoriale unique dont le chef-lieu est Cayenne et l'organe délibérant est l'Assemblée de Guyane. Le territoire administratif est découpé en deux arrondissements : Cayenne et Saint-Laurent-du-Maroni. Tandis que le premier compte seize cantons, celui de Saint-Laurent en compte trois : Mana, Maripasoula et Saint-Laurent du Maroni. C'est la commune de Mana, au nord-ouest de la Guyane, dans le bassin du fleuve Maroni, qui nous intéresse particulièrement ici puisque c'est dans ce secteur qu'a été tourné le film concerné.

C'est une zone transfrontalière importante ; voie de circulation et axe d'échange vers l'intérieur du pays, par le fleuve Maroni, pour les populations du littoral. La population guyanaise est composée d'amérindiens (représentant trois ensembles ethnolinguistiques : carib, arawak et tupi), de créoles (initialement colons d'ascendance européenne) et de « marrons », appelés localement *bushinengués*. Ces derniers sont nés des grands mouvements de marronnage surinamais des XVIIe et XVIIIe siècles (Collomb & Jolivet, 2008).

Pourquoi à Mana ?

La région de Mana a bénéficié, comme la plupart des villes guyanaises à l'embouchure de bassins aurifères, d'une forte croissance dès les années 1870-1880, jusqu'en 1930 ; époque de la baisse de la fièvre de l'or qui dominait alors. Elle est devenue, durant cette période active, un bourg commercial très important peuplé de femmes et d'hommes libres, décrit en 1890 par Jules Brunetti (1890 : 46) :

> « Il y a ici à côté des Noirs de toute nuance de Mana, des *coolies* [travailleurs à bas coût], des Chinois, des Annamites [Vietnamiens], des Peaux-Rouges ou Indiens d'Amérique, des Tapouyes ou métis portugais, des Bosch, des Boni, des Paramaca et des Saramaca, des Arabes. On y parle au moins dix langues différentes. »

C'est par conséquent un secteur qui a la particularité de cristalliser les différents débats sur le multiculturalisme guyanais ; chaque groupe socioculturel se revendiquant de l'autochtonie basée sur une « mémoire historique » dont l'unification ne fait pas consensus (Collomb & Jolivet, 2008 : 16). Malgré tout, ces communautés se sentent, après de longs conflits, dans une certaine mesure « guyanaises », donnant à ce territoire une identité plurielle régie par le droit français sur un continent américain.

« Clap de fin »

Vous l'aurez compris ce *bouyon wara*, sorte de pot-au-feu riche de près de quinze ingrédients, long à préparer (le bouillon mijote durant 24 à 36 h), est un symbole de « guyanité ». Il représente, par la complexité des saveurs et des ingrédients qui le composent, un moyen de réunir une population mosaïque autour d'un plat unique dont la finalité festive est recherchée.

Bon lapéti !



Fig. 3. Carte administrative de la Guyane (source : Sémhur / Wikimedia Commons, CC-BY-SA-3.0)

BIBLIOGRAPHIE

BILBY, Ken, Bernard DELPECH, Marie FLEURY, Diane VERNON, 1989, « L'alimentation des Noirs Marrons du Maroni. Vocabulaire, pratiques, représentations », p. 258-259 *in* Anonyme (sous la dir. de) : *Enquêtes de consommation alimentaire*, Cayenne, ORSTOM (Institut Français de recherche scientifique pour le développement en coopération), 406 p.

BRUNETTI, Jules, 1890, *La Guyane Française. Souvenirs et impressions de voyage*, Tours, Mame & Fils, 296 p.

COLLOMB, Gérard & Marie-José JOLIVET, 2008, *Histoires, identités et logiques ethniques. Amérindiens, Créoles et Noirs Marrons en Guyane*, Paris, CTHS, 221 p.

KAHN, Francis & Farana MOUSSA, 1995, « Les migrations de palmiers provoquées par l'homme en Amazonie et à sa périphérie. Un premier constat », *Biogeographica*, 71 (4) : 161-177.

BIOGRAPHIE DES CONTRIBUTEURS

Coordinateurs

Florent JODRY est archéologue-lithicien à l'INRAP depuis 1998, spécialisé dans l'étude des outils macrolithiques du Néolithique au Moyen Âge et membre de l'UMR 7044 (CNRS & université de Strasbourg). Il a soutenu son master II (Environnement et archéologie, spécialité « géologie ») à l'université Paris I Panthéon-Sorbonne sur une thématique pionnière en mettant en place un référentiel inédit sur la compétence abrasive des roches meulières. Ardent défenseur de l'interdisciplinarité, ses compétences en pétrographie acquises en lien avec l'Institut de physique du globe-École et observatoire des sciences de la terre de Strasbourg et lors de nombreuses excursions vosgiennes réalisées avec son compagnon de route, le géologue Philippe Duringer, lui ont permis de créer, à l'Inrap, l'un des premiers pôles de recherche en pétrographie appliquée aux outils lithiques. Cette mission l'a amené à devenir l'un des membres fondateurs du projet collectif de recherche « Évolution typologique et technique des meules du Néolithique à l'an Mille » supervisé par le ministère de la Culture ; groupe d'une trentaine de chercheurs qu'il a dirigé de 2015 à 2018. Il est intervenu dans de nombreux séminaires de licence et master de l'IPG-EOST et de l'université de Reims Champagne-Ardenne. Depuis 2021, il participe activement au Séminaire d'anthropologie diachronique (ethnologie et archéologie), dirigé par Pierre Le Roux, ethnologue à l'université de Strasbourg. Passionné d'expérimentations, il a été entre 2010 et 2020, le conseiller scientifique de deux films de gestes et le responsable scientifique de la création et du traitement des données de deux moulins manuels expérimentaux ; l'un de type gaulois, et l'autre de type romain ; en collaboration avec les musées de la ville de Strasbourg. Contributeur d'ouvrages collectifs, auteur de nombreux articles et communications scientifiques sur les sources d'approvisionnement et la diffusion des outils lithiques manufacturés, ses derniers travaux publiés portent sur les protocoles expérimentaux impliquant les meules du Haut-Empire dans la chaîne de transformation des céréales.

Florent JODRY is an archaeologist-lithicist at INRAP since 1998, specialized in the study of macrolithic tools from the Neolithic to the Middle Ages and member of UMR 7044 (CNRS & University of Strasbourg). He defended his Master II (Environment and Archaeology, specialty « geology ») at the University of Paris I Panthéon-Sorbonne on a pioneering theme by setting up an unprecedented reference system on the abrasive competence of milling rocks. An ardent defender of interdisciplinarity, his skills in petrography acquired in connection with the Institute of Globe Physics-School and Observatory of Earth Sciences of Strasbourg and during numerous Vosges excursions carried out with his travelling companion, the geologist Philippe Duringer, allowed him to create, at Inrap, one of the first research centers in petrography applied to lithic tools. This mission led him to become one of the founding members of the collective research project « Typological and technical evolution of millstones from the Neolithic to the year one thousand » supervised by the Ministry of Culture; a group of about thirty researchers he directed from 2015 to 2018. He has spoken in numerous bachelor's and master's seminars at IPG-EOST and the University of Reims Champagne-Ardenne; Since 2021, he has actively participated in the Seminar of diachronic anthropology (ethnology and archaeology), directed by Pierre Le Roux, social anthropologist at the University of Strasbourg. Passionate about experiments, he was between 2010 and 2020, the scientific advisor of two gesture films and the scientific in charge for the creation and data processing of two experimental manual mills; one of the Gallic type, and the other of the Roman type; in collaboration with the museums of the city of Strasbourg. Contributor of collective works, author of numerous articles and scientific communications on sources of supply and the dissemination of manufactured lithic tools, his latest published work focuses on experimental protocols involving the millstones of the High Empire in the cereal processing chain.

Pierre LE ROUX, ethnologue spécialiste de l'Asie du Sud-Est, a soutenu sa thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie à l'École des hautes études en sciences sociales en 1994, sous la direction de Georges Condominas. Aujourd'hui professeur des universités, membre du laboratoire Sociétés, acteurs et gouvernement en Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg), il enseigne depuis 2012 à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg. Depuis 1985, il effectue des recherches inédites dans diverses sociétés d'Asie du Sud-Est, en particulier chez les Moklen Kala', et surtout parmi les Jawi de Thaïlande du Sud parmi lesquels il a vécu plus de dix ans, en zone de guérilla, sujets de sa thèse de doctorat sous forme monographique. À compter de janvier 2004, basé au Cambodge jusqu'en juin 2007, il a créé et dirigé la première unité de recherche scientifique sur le trafic humain en Asie du Sud-Est, s'attachant notamment à rechercher les causes et facteurs historiques et culturels éclairant l'ampleur actuelle de ce phénomène dramatique dans cette région. Il a obtenu en 2012 à l'EHESS une habilitation à diriger des recherches sur ce sujet, sous le parrainage de Philippe Descola, professeur au Collège de France. Auteur de nombreux ouvrages, articles, chapitres de contribution et communications scientifiques et de plusieurs films ethnographiques, il a donné de nombreuses conférences dans le monde et dirigé près d'une quinzaine d'ouvrages collectifs thématiques portant sur l'Asie du Sud-Est. En 2014, il a créé à Strasbourg, en collaboration avec des archéologues et des paléoanthropologues, le séminaire doctoral ethnologie et préhistoire, renommé séminaire d'anthropologie diachronique en 2019, afin de participer au nécessaire rapprochement entre ethnologues et anthropologues d'une part et archéologues au sens large de l'autre ; approche interdisciplinaire recommandée en leur temps par André Leroi-Gourhan, Alain Testart et Pierre Pétrequin, entre autres rares personnalités, approche assez délaissée depuis la disparition ou la retraite de ces fameux passe-muraille.

Pierre LE ROUX, ethnologist specializing in Southeast Asia, defended his doctoral thesis in social anthropology and ethnology at the École des hautes études en sciences sociales in 1994, under the supervision of Georges Condominas. Today a university professor, member of the laboratory Societies, Actors and Government in Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & University of Strasbourg), he has been teaching since 2012 at the Institute of ethnology of the University of Strasbourg. Since 1985, he has been conducting research in various societies of Southeast Asia, especially among the Moklen Kala', and especially among the Jawi of South Thailand among whom he lived for more than ten years, in guerrilla zone, subjects of his doctoral thesis in monographic form. From January 2004, based in Cambodia until June 2007, he established and directed the first scientific research unit on human trafficking in South-East Asia, focusing particularly on the historical and cultural causes and factors shedding light on the current magnitude of this dramatic phenomenon in that region. In 2012, he obtained an accreditation at the EHESS to supervise research on this subject, under the sponsorship of Philippe Descola, professor at the Collège de France. Author of numerous books, articles, contribution chapters and scientific communications and several ethnographic films, he has given numerous conferences around the world and directed nearly fifteen thematic collective works on Southeast Asia. In 2014, he created in Strasbourg, in collaboration with archaeologists and paleoanthropologists, the doctoral Seminar ethnology and prehistory, renamed the Seminar of diachronic anthropology in 2019, to participate in the necessary rapprochement between social anthropologists and archaeologists in the broad sense. This interdisciplinary approach was recommended in their time by André Leroi-Gourhan, Alain Testart and Pierre Pétrequin, among other rare personalities. That approach has been quite neglected since the disappearance or retirement of these famous interdisciplinary scientists.

Matthieu MICHLER est archéologue à l'Inrap (Institut national de recherches archéologiques préventives, centre archéologique de Strasbourg) et membre d'ARCHIMEDE (« Archéologie et histoire ancienne. Méditerranée-Europe », UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg). Protohistorien, il fouille et étudie des sites de l'âge du Bronze et du Fer, principalement en Alsace. Titulaire d'un diplôme d'études approfondies d'histoire et civilisations de l'Europe en 2001 (université de Strasbourg) et licencié en

ethnologie (2019, université de Strasbourg), ses principales publications traitent de l'occupation du sol dans l'est de la France (*Carte archéologique des Vosges*, 2005, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres), et de la culture matérielle à l'âge du Bronze (*Les Haches du Chalcolithique et de l'*âge du Bronze en Alsace, 2013, Stuttgart, Prähistorische Bronzefunde, IX, 26). Ses thématiques actuelles portent sur l'âge du Bronze, et plus particulièrement sur les productions céramiques, les pratiques funéraires et les échanges (mobilier métallique, matières premières). Féru d'échanges entre archéologues et ethnologues, il s'intéresse depuis quelques années aux boissons fermentées traditionnelles et anciennes, de leur production à leur consommation.

*Matthieu MICHLER is an archaeologist at Inrap (National Institute for Preventive Archaeological Research, Strasbourg Archaeological Centre) and a member of ARCHIMEDE ("Archaeology and ancient history. Méditerranée-Europe", UMR 7044 CNRS & University of Strasbourg). A protohistorian, he excavated and studied Bronze and Iron Age sites, mainly in Alsace. Holder of a diploma of advanced studies in history and civilizations of Europe in 2001 (University of Strasbourg) and degree in ethnology (2019, University of Strasbourg), his main publications deal with land use in eastern France (*Carte archéologique des Vosges*, 2005, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres), and material culture in the Bronze Age (*Les Haches du Chalcolithique et de l'Âge du Bronze en Alsace*, 2013, Stuttgart, Prähistorische Bronzefunde, IX, 26). His current themes focus on the Bronze Age and more particularly on ceramic productions, funeral practices and exchanges (metal furniture, raw materials). Passionate about exchanges between archaeologists and ethnologists, he has been interested in traditional and ancient fermented beverages in recent years, from their production to their consumption.*

Contributeurs

Eurydice DEVOS est doctorante en ethnologie et anthropologie sociale dans le cadre d'une cotutelle entre l'université de Strasbourg en France (École doctorale 519 « Sciences humaines et sociales – Perspectives européennes ») et l'université Omar Bongo à Libreville au Gabon, et elle est membre de laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg). Durant une licence de sociologie et d'ethnologie obtenue à l'université de Lille, elle a effectué un séjour d'une année au Japon dans le cadre d'un échange universitaire avec l'université de Ryukyu (préfecture d'Okinawa), lauréate d'une bourse de la Japan Student Services Association du ministère japonais de l'Éducation, de la culture, des sports, de la science et des technologies. Puis, durant la première année d'un master d'ethnologie à l'université de Strasbourg, elle a été chargée de mission, de novembre 2017 à mars 2018, à Khartoum (Soudan), par l'Idex « Savoirs et Nature Afrique » du laboratoire SAGE, le Centre d'études et de documentation économiques, juridiques et sociales (CEDEJ, antenne Khartoum, MAEDI/USR 3123 CNRS), sur l'axe de recherche « Pouvoirs et altérité dans la déclaration des zones humides d'intérêt international en Afrique : construction, légitimation et confrontation des savoirs sur la nature », pour un terrain ethnographique sur les savoirs locaux concernant les oiseaux d'eau migrateurs. Elle s'est ensuite dirigée vers le Gabon dès 2019 pour plusieurs mois et y est retournée en 2020 pour une année d'enquête dans le cadre du doctorat. Sa recherche porte sur plusieurs sociétés initiatiques féminines non étudiées, pour certaines liées au bwiti, et s'intéresse aussi, particulièrement, à l'ethnogestique, l'ethnolinguistique et la tradition orale.

Eurydice DEVOS is a PhD student in social anthropology as part of a joint supervision between the University of Strasbourg in France (Doctoral School 519 "Human and Social Sciences—European Perspectives") and the Omar Bongo University in Libreville, Gabon, and she is a member of the research unit SAGE (UMR 7363 CNRS & University of Strasbourg). During a BA in sociology and ethnology obtained at the University of Lille, she spent a year in Japan as part of an academic exchange with the University of Ryukyu (Okinawa Prefecture), laureate of a scholarship offered by the Japan Student Services Association of the Japanese Ministry of Education, Culture, Sports, Science

and Technology. Then, during the first year of a MA in social anthropology at the University of Strasbourg, she was conducting an ethnographic survey on local knowledge concerning migratory waterbirds, from November 2017 to March 2018, in Khartoum (Sudan), on behalf of the Idex "Savoirs et Nature Afrique" of the SAGE laboratory, and the Centre for Economic, Legal and Social Studies and Documentation (CEDEJ, Khartoum branch, MAEDI/USR 3123 CNRS), participating to the research axis "Opening and otherness in the declaration of wetlands of international interest in Africa: construction, legitimation and confrontation of knowledge about nature". She then headed to Gabon in 2019 for several months and returned in 2020 for a year to conduct her doctoral main fieldwork. Her research focuses on several unstudied women's initiatory societies, some related to Bwiti, and she is also particularly interested in ethnogestics, ethnolinguistics and oral tradition.

Marc-Emmanuel GRANDGEORGE est doctorant (3e année) en ethnologie et anthropologie sociale, rattaché à l'École doctorale 519 « Sciences humaines et sociales – Perspectives européennes » de l'université de Strasbourg et membre du laboratoire « Société, acteurs, gouvernement en Europe » (SAGE, UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg). Il a été lauréat en 2020 de la bourse doctorale en ethnologie Louise Beyrand & Olivier Toussaint. Sa thèse est codirigée par Pierre Le Roux, professeur à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg, membre du SAGE, et par Joseph Tonda, professeur à l'université Omar Bongo (Libreville, Gabon), membre du Centre de recherches et d'études sociologiques (CRES) de la même université, dans le cadre d'une cotutelle entre l'université de Strasbourg et l'université Omar Bongo. Ses recherches portent sur un ensemble rituel composé de plusieurs sociétés initiatiques masculines et féminines au Gabon, dans la province du Moyen-Ogooué. Il s'intéresse particulièrement à la tradition orale, à la sorcellerie et à l'ethnobotanique.

Marc-Emmanuel GRANDGEORGE is a PhD student (3rd year) in social anthropology, attached to the Doctoral School 519 "Human and Social Sciences—European Perspectives" of the University of Strasbourg, and member of the laboratory "Society, actors, government in Europe" (SAGE, UMR 7363 CNRS & University of Strasbourg). In 2020, he was awarded the Louise Beyrand & Olivier Toussaint doctoral fellowship in ethnology. His thesis is co-supervised by Pierre Le Roux, professor at the Institute of ethnology of the University of Strasbourg, member of SAGE, and by Joseph Tonda, professor at Omar Bongo University (Libreville, Gabon), member of the Center for Research and Sociological Studies (CRES) of the same university, as part of a joint supervision between the University of Strasbourg and Omar Bongo University. Her research focuses on a ritual ensemble composed of several male and female initiatory societies in Gabon, in the province of Moyen-Ogooué. He is particularly interested in oral tradition, witchcraft and ethnoscience.

Philippe HAMMAN est professeur de sociologie à l'Institut d'urbanisme et d'aménagement régional (IUAR), assesseur scientifique de la Faculté des sciences sociales, et porteur du parcours de master « Ville, environnement et sociétés » à l'université de Strasbourg. Il coanime l'axe « Dynamiques territoriales, villes et mobilités » du laboratoire Sociétés, acteurs, gouvernement en Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg). Ses recherches sur les interactions ville-territoire-environnement ont été reconnues par l'attribution d'une chaire européenne Jean Monnet « Governance of Integrated Urban Sustainability in Europe ». Il a notamment publié *Gouvernance et développement durable. Une mise en perspective sociologique* (Paris, Bruxelles, De Boeck Supérieur, 2019) ; *Les Coopératives énergétiques citoyennes, paradoxe de la transition énergétique ?* (Lormont, Le Bord de l'eau, 2022) ; et codirigé, avec Rémi Barbier, *La Fabrique contemporaine des territoires. Regards en sciences sociales* (Paris, Le Cavalier bleu, 2021) ; et, avec Aurélie Choné, *Le Végétal au défi des Humanités environnementales. Perspectives franco-allemandes* (Berlin, Peter Lang, 2021).

Philippe HAMMAN is a Full Professor of Sociology at the Institute for Urbanism and Regional Development (IUAR), Vice-Dean for research of the Faculty of Social Sciences, and Director of the Master's program "Cities, Environment and Societies" at the University of Strasbourg, France. He co-leads the research team "Territorial Dynamics, Cities and Mobilities" of the CNRS & University of Strasbourg joint research unit "Societies, Actors and Government in Europe" (SAGE, UMR 7363). He holds the EU Jean Monnet Chair "Governance of Integrated Urban Sustainability in Europe" for his research on city-territory-environment interactions. His publications include Gouvernance et développement durable. Une mise en perspective sociologique *(Paris, Brussels, De Boeck Supérieur, 2019);* Les Coopératives énergétiques citoyennes, paradoxe de la transition énergétique ? *(Lormont, Le Bord de l'eau, 2022); and, co-edited with Rémi Barbier,* La Fabrique contemporaine des territoires. Regards en sciences sociales *(Paris, Le Cavalier bleu, 2021); and, with Aurélie Choné,* Le Végétal au défi des Humanités environnementales. Franco-German perspectives *(Berlin, Peter Lang, 2021).*

Pauline HART est une jeune docteure en archéologie protohistorique (thèse soutenue en septembre 2022 et réalisée en cotutelle franco-allemande aux universités de Strasbourg et Freiburg-im-Breisgau). Ses recherches portent sur les structures de combustion domestiques et comprennent une importante dimension méthodologique recouvrant aussi bien la question de la méthode de fouille des structures foyères que celle de leur analyse individuelle visant à reconstituer leur histoire et leur fonctionnement. S'y ajoute la question de l'analyse des pierres chauffantes employées comme calorifères dans certains dispositifs. Ces méthodes se basent sur un double postulat théorique consistant à considérer les structures – dans leur état de découverte – comme des palimpsestes à décoder, et – dans leur état initial –, comme des outils conçus et optimisés pour répondre à un but donné. Ces deux thématiques sont développées dans « Foyers et temporalités » (*Archéo.doct*, 12, paru en 2019) et « Des paramètres techniques de cuisson à la composition de l'outil « foyer » (*Actes de la journée thématique de l'APRAB 2017*, paru en 2020). Absolument convaincue de l'utilité du référentiel ethnologique pour la recherche archéologique et de la nécessité de ne pas simplement le solliciter de façon ponctuelle, son travail de thèse comprend une étude ethnologique à part entière, consacrée aux structures foyères domestiques employées dans le monde par les sociétés dites « traditionnelles » – seuls les dispositifs artisanaux pour production de grande échelle ou semi-industrielle en sont donc exclus. Le but est, à terme, de proposer une appréhension globale transdisciplinaire des dispositifs de chauffe.

*Pauline HART is a young doctor in protohistoric archaeology (thesis defended in September 2022 and carried out in Franco-German cotutelle at the universities of Strasbourg and Freiburg-im-Breisgau). Her research focuses on domestic combustion structures and includes an important methodological dimension covering both the question of the method of excavation of hearth structures and that of their individual analysis aimed at reconstructing their history and functioning. Added to this is the question of the analysis of heating stones used as heaters in certain devices. These methods are based on a double theoretical postulate consisting in considering structures—in their state of discovery—as palimpsests to be decoded, and—in their initial state—as tools designed and optimized to meet a given goal. These two themes are developed in "Hearth and temporality" (*Archéo.doct*, 12, published in 2019) and "From the technical parameters of cooking to the composition of the 'foyer' tool" (*Proceedings of the thematic day of APRAB 2017*, published in 2020). Absolutely convinced of the usefulness of the ethnological repository for archaeological research and of the need not to simply solicit it on an ad hoc basis, her thesis work includes a full-fledged ethnological study, devoted to the domestic foyer structures used in the world by so-called "traditional" societies—Only artisanal devices for large-scale or semi-industrial production are therefore excluded. The aim is, in the long run, to suggest a transdisciplinary global apprehension of heating devices.*

Luc JALLOT, archéologue néolithicien, membre du laboratoire Archéologie des sociétés méditerranéennes (UMR 5140 CNRS & université Paul Valéry-Montpellier III) basée à Montpellier, est maître de conférences HDR à l'université Paul Valéry-Montpellier III. Son enseignement porte sur l'archéologie préventive, l'archéologie expérimentale et les sociétés de la fin du Néolithique en Europe méditerranéenne. Ses recherches concernent cette période, plus spécifiquement la question des transferts culturels et techniques en Méditerranée occidentale au IIIe millénaire. Il est l'auteur de nombreuses publications sur les formes de l'habitat, la théorie archéologique, la culture matérielle et les productions symboliques, notamment les stèles anthropomorphes. Sa participation à l'organisation de colloques régionaux et internationaux (UISPP, EAA) se double de l'animation de réseaux internationaux (« réseau Terre »). Avant tout chercheur de terrain, il dirige des chantiers de fouille en France et au Maroc. À ce titre, il dirige un programme interdisciplinaire du Labex « Archimède » intitulé « Confluences et mobilités au IIIe millénaire en Méditerranée occidentale : vers une modélisation des espaces culturels et des relations Sud-Nord ». Ses thématiques actuelles sont l'étude de l'art anthropomorphe, l'approche nominative des systèmes techniques et l'aide à l'interprétation en archéologie protohistorique ; le tout en lien avec les apports de l'anthropologie sociale, de la géographie humaine et des systèmes experts. Sa mission de chercheur et d'enseignant se double d'une activité démarrée beaucoup plus tôt d'artiste plasticien, de *performer* et de poète.

Luc JALLOT, Neolithician archaeologist, member of the Laboratory Archaeology of Mediterranean Societies (UMR 5140 CNRS & Paul Valéry-Montpellier III University) based in Montpellier, is an HDR Assistant Professor at the University Paul Valéry-Montpellier III. His teaching focuses on preventive archaeology, experimental archaeology, and late Neolithic societies in Mediterranean Europe. His research concerns this period, more specifically the question of cultural and technical transfers in the Western Mediterranean in the Third millennium. He is the author of numerous publications on habitat forms, archaeological theory, material culture and symbolic productions, including anthropomorphic stelae. Its participation in the organization of regional and international symposia (UISPP, EAA) is coupled with the animation of international networks ("Earth network"). Primarily a field researcher, he directed excavation sites in France and Morocco. In this capacity, he directs an interdisciplinary program of the Labex "Archimède" entitled "Confluences and mobilities in the third millennium in the Western Mediterranean. Towards a modeling of cultural spaces and South-North relations". His current themes are the study of anthropomorphic art, the nominative approach of technical systems and assistance in interpretation in protohistoric archaeology; all in connection with the contributions of social anthropology, human geography, and expert systems. His mission as a researcher and teacher is coupled with an activity started much earlier as a visual artist, performer, and poet.

Nathalie MANRIQUE est anthropologue indépendante. Après un terrain de cinq ans auprès de familles gitanes sises dans le sud-est de l'Espagne (Andalousie orientale), elle étudie les dynamiques sociales gitanes créatrices de réseaux d'appartenance, en particulier le don dans la relation de parenté. Elle a effectué, grâce à une bourse postdoctorale attribuée pour 2016-2017 par le département de sciences humaines de l'université de Vérone, un terrain multi-situé d'un an pour reconstruire les généalogies de ces mêmes familles à partir de leurs patro-matronymes. Ses thématiques actuelles sont l'évolution des pratiques matrimoniales de familles gitanes de l'ère moderne à nos jours et les pratiques commensales qui ont lieu en particulier lors des funérailles. Ses dernières publications sont « Beyond the screen. An attempt to conduct remote anthropological research on perceptions of a global crisis », *in* P. Gay y Blasco et M. Fotta (dir.) : *Gypsy, Roma and Traveller Research in the Age of COVID-19. Ethics, Methods and Engagement* (Bristol University Press, sous presse), et « Gitanos en España. Un estudio exploratorio a partir de los apellidos », p. 105-117 in N. Alvarado (dir.): *Nombrar y circular, los gitanos entre Europa y las*

Américas. Innovación, creatividad y resistencia (San Luis de Potosi, Mexique, Colegio de San Luis A. C., coll. « Investigaciones du Colegio de San Luis A. C. », 2020).

Nathalie MANRIQUE is an independent anthropologist. After a five-year fieldwork with gitano families in southeastern Spain (eastern Andalusia), she studied the gitano social dynamics that create networks of a sense of belonging, in particular gift in kinship. Thanks to a postdoctoral grant awarded for 2016-2017 by the Department of Human Sciences of the University of Verona, she carried out a one-year multi-located field to reconstruct the genealogies of these same families from their patro-matronyms. Her current themes are the evolution of the matrimonial practices of gitano families from the modern era to the present day and the commensal practices that take place specially during funerals. Her latest publications are "Beyond the screen. An attempt to conduct remote anthropological research on perceptions of a global crisis" in P. Gay y Blasco et M. Fotta (dir.): Gypsy, Roma and Traveller Research in the Age of COVID-19. Ethics, Methods and Engagement *(Bristol University Press, in press), and "Gitanos en España. Un estudio exploratorio a partir de los apellidos", p. 105-117 in N. Alvarado (dir.):* Nombrar y circular, los gitanos entre Europa y las Américas. Innovación, creatividad y resistencia *(San Luis de Potosi, Mexico, Colegio de San Luis A. C., coll. "Investigaciones du Colegio de San Luis A. C.", 2020).*

Maxime RAGEOT mène ses recherches en archéologie biomoléculaire aux départements de Pré- et Protohistoire des universités de Tübingen et Louis-et-Maximilien de Munich. Il est également chargé de cours en sciences archéologiques à l'université de Tübingen (Allemagne). Titulaire d'un master en chimie moléculaire en 2010 (université de Rennes 1) et d'un doctorat en préhistoire en 2015 (université Nice Côte d'Azur, CEPAM, UMR 7264 CNRS), ses recherches portent sur la caractérisation moléculaire de ressources biologiques (substances organiques) et des produits issus de leur transformation au cours de la Pré- et Protohistoire en Europe et sur le pourtour méditerranéen. Sa thèse de doctorat a tout d'abord porté sur les systèmes de gestion des cires, résines et goudrons végétaux en préhistoire récente, principalement en Europe de l'Ouest. Outre l'identification de ces biomatériaux multifonctionnels, les travaux visent également à étudier les stratégies d'approvisionnement, les processus de transformation et les domaines d'activité dans lesquels les substances organiques étaient utilisées. Différents domaines de recherche sont combinés, notamment l'archéologie, la chimie analytique, l'archéologie expérimentale, l'analyse spatiale et l'ethnoarchéologie. Depuis 20215, il a effectué plusieurs post-doctorats aux universités de Tübingen et de Munich en Allemagne, où ses thématiques de recherche ont principalement porté sur les pratiques de consommation alimentaires au cours de l'âge du Bronze et du premier âge du Fer en Europe centrale et sur le pourtour méditerranéen.

Maxime RAGEOT conducts his research in biomolecular archaeology at the departments of Pre- and Protohistory of the Universities of Tübingen and Ludwig Maximilians in Munich. He is also a lecturer in archaeological sciences at the University of Tübingen (Germany). Holder of a master's degree in molecular chemistry in 2010 (University of Rennes 1) and a doctorate in prehistory in 2015 (University Nice Côte d'Azur, CEPAM, UMR 7264 CNRS), his research focuses on the molecular characterization of biological resources (organic substances) and products resulting from their transformation during the Pre- and Protohistory in Europe and around the Mediterranean. His doctoral thesis initially focused on management systems for plant waxes, resins, and tars in recent history, mainly in Eastern Europe. In addition to identifying these multifunctional biomaterials, the work also aims to investigate sourcing strategies, transformation processes and areas of activity in which organic substances were used. Different research areas are combined, including archaeology, analytical chemistry, experimental archaeology, spatial analysis and ethnoarchaeology. Since 20215, he has completed several post-doctorates at the universities of Tübingen and Munich in Germany, where his research focuses on food consumption practices during the Bronze Age and the first Iron Age in Central Europe and around the Mediterranean.

Marc ROCHETTE est Gestalt-thérapeute et *coach*, chargé de cours à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg. Ses recherches actuelles et son enseignement portent sur l'anthropologie du processus thérapeutique, la formation de la personnalité, la quête de la plénitude de vie et le rôle qu'y jouent l'expérience et les croyances. Il intervient régulièrement comme conférencier sur ces sujets. Ancien chargé des collections d'ethnologie et d'anthropologie de la Bibliothèque nationale de France, il a dirigé et participé à de nombreux rencontres scientifiques et échanges interdisciplinaires internationaux autour des archives de l'ethnographie et de la transmission du savoir anthropologique permettant notamment un dialogue fécond entre sciences et arts contemporains. Ses terrains de recherche ethnographiques dans le Pacifique sud, principalement à Fidji, l'ont conduit à interroger l'importance du geste rituel et de la dimension esthétique dans le fondement de l'autorité et de sa perpétuation. Il a rendu compte de ses recherches sur l'ensemble de ces sujets dans des publications scientifiques. La place du corps et le rôle de la relation interpersonnelle dans le processus du bien-être psychique contemporain l'amène aujourd'hui à proposer régulièrement des ateliers thérapeutiques et didactiques expérientiels sur ces thématiques.

Marc ROCHETTE is a Gestalt therapist and coach, lecturer at the Institute of ethnology of the University of Strasbourg. His current research and teaching focus on the anthropology of the therapeutic process, personality formation, the quest for life-giving, and the role of experience and beliefs. He is a regular speaker on these topics. Former in charge of the ethnology and anthropology collections of the National Library of France, he has directed and participated in numerous scientific meetings and international interdisciplinary exchanges around the archives of ethnography and the transmission of anthropological knowledge allowing a fruitful dialogue between sciences and contemporary arts. His ethnographic research fields in the South Pacific, mainly in Fiji, led him to question the importance of ritual gesture and aesthetic dimension in the foundation of authority and its perpetuation. He has reported on his research on all these topics in scientific publications. The place of the body and the role of the interpersonal relationship in the process of contemporary psychic well-being leads him today to regularly offer therapeutic and experiential didactic workshops on these themes.

Une double approche, associant les points de vue de l'anthropologie sociale et de l'archéologie, permet de révéler le banquet ou festin cérémoniel comme phénomène social total. En effet, en des occurrences extraordinaires, il rassemble, le plus souvent dans des sociétés stratifiées à religion sacrificielle, de nombreux convives abreuvés et nourris de mets rares et onéreux en grandes quantités afin d'honorer quelqu'un ou quelque chose et pour affirmer avec ostentation la puissance des organisateurs. Si cette pratique a été reconnue dans de nombreuses sociétés du monde entier, vivantes, anciennes ou disparues, elle n'avait pas encore fait l'objet d'une synthèse d'envergure. Il convenait donc de s'interroger de façon interdisciplinaire sur les tenants et aboutissants du banquet festif en rapport aux cosmogonies et pratiques sociales des espaces sociaux concernés. Les neuf essais rassemblés ici, issus des communications données aux journées d'étude tenues à Strasbourg, contribuent à alimenter le débat concernant des questions d'importance relatives au banquet comme sa temporalité (cycles des cultures ou mythes cosmogoniques), sa localisation (sphère publique ou privée, plein-air ou intérieur), la commensalité, l'hospitalité, le genre de produits consommés et les manières de table, posant enfin l'hypothèse que l'organisation d'un banquet implique l'existence d'une société hiérarchisée, sédentaire, à richesse (ou chrématique), sinon ostentatoire. La diversité des aires géoculturelles, des périodes chronologiques et des cas traités permet d'appréhender le banquet sous ses multiples aspects en proposant de nouvelles réflexions et pistes de recherche.

Ouvrage dirigé par/*edited by* Matthieu Michler (archéologue, INRAP), Pierre Le Roux (ethnologue, univ. de Strasbourg), Florent Jodry (archéologue, INRAP).

Avec des contributions de/*with contributions by* Eurydice Devos & Marc-Emmanuel Grandgeorge (doctorants en ethnologie, univ. de Strasbourg & univ. Omar Bongo du Gabon), Philippe Hamman (professeur de sociologie, univ. de Strasbourg), Pauline Hart (docteur en archéologie, univ. de Strasbourg), Luc Jallot (archéologue, univ. Paul Valéry-Montpellier 3), Nathalie Manrique (docteur en anthropologie sociale, chercheuse indépendante), Maxime Rageot (post-doctorant en archéologie, univ. Ludwig-Maximilians, Munich & univ. Eberhard Karls,Tübingen), Marc Rochette (Gestalt thérapeute, ethnologue, ancien chargé des collections ethnologiques et anthropologiques à la Bibliothèque nationale de France).



Archaeopress Access Archaeology
www.archaeopress.com